



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

- + *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.
- + *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.
- + *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.
- + *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter <http://books.google.com> durchsuchen.





6000385040

B. 77. 1



E. B.

B. A. 2. 9.

19185





Handbuch
über die
Obstbaumzucht
und
Obstlehre

von

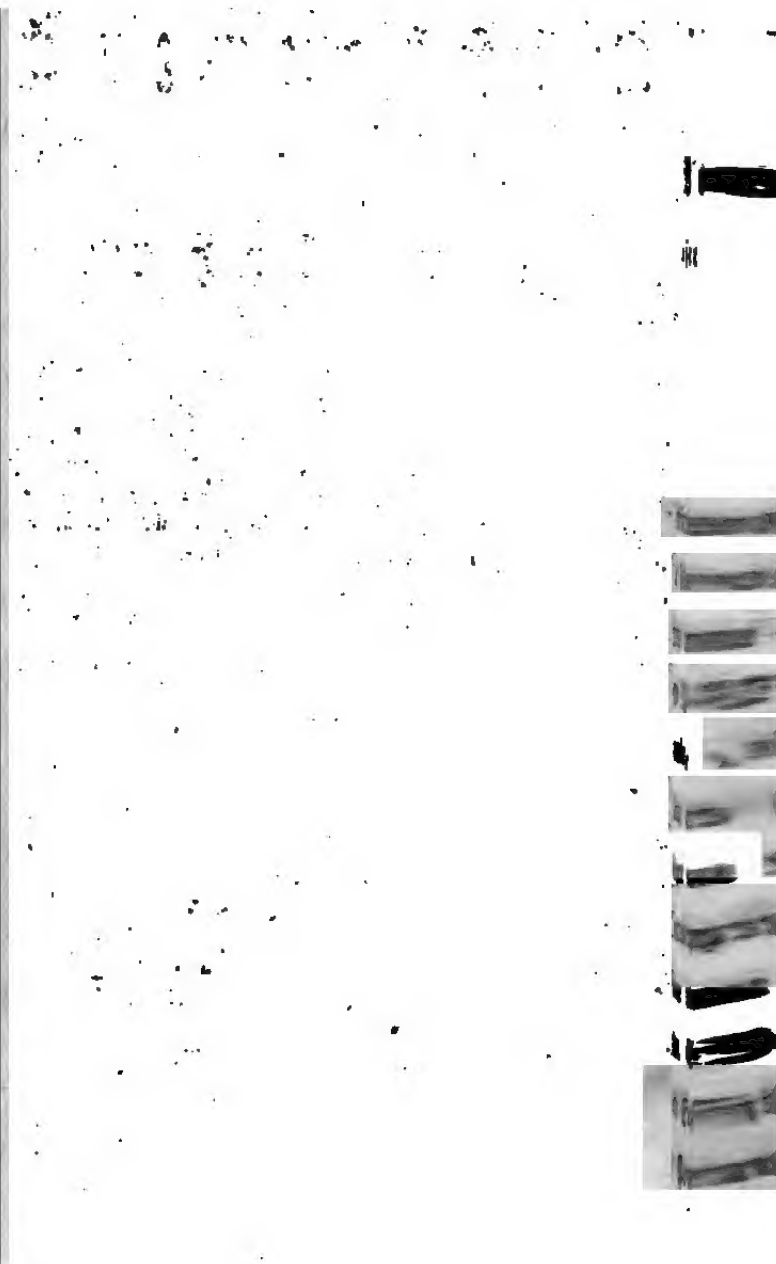
J. L. Ebrist,

ehrem Pfarrer zu Kronberg an der Höhe und mehrerer kaiserlichen
Gesellschaftens Mitgliede.

Mit fünf Kupferstichen.

Werte nach des Verfassers Tode neu herausgegebene, sehr
verbesserte und vermehrte Auflage.

Frankfurt am Main, 1817.
Verlag der Hermannschen Buchhandlung.



V o r r e d e

zu dieser neuesten Auflage.

Der verstorbene Verfasser dieses Handbuchs hat sich nicht blos durch seine Schriften über die Obbaumzucht und Obflehre, sondern auch durch seine häufigen Versendungen der selbst erzogenen edlen Obstsorten, auch des allerfeinsten Tafelobstes, nach den entferntesten Gegenden von Europa, ja sogar nach Asien hin (bis in die Kalmückische Tartarey) ungemein viel Verdienst um die Obstkultur und einen unvergänglichen Namen erworben. Er übte aber auch die Obstkultur mit einem Eifer und Glück, wie es gewiß kein anderer Pomologe that. Sein Wohnort,

Kronberg, ohnweit Frankfurt am Main, eignete sich wegen der etwas hohen abgehärteten Lage und wegen des mergelartigen nicht leichten und sandigen Bodens trefflich zu der Obstbaumzucht. Auch sparte der Verfasser keine Mühe und Kosten, um für seine Baumschule die trefflichsten Sorten Obstes aus Frankreich, England, Holland, Italien und andern Ländern Europa's kommen zu lassen.

Unter allen seinen pomologischen Werken die stets die beste Ausnahme und einen schnellen Absatz fanden, nimmt das gegenwärtige Handbuch ohnstreitig den ersten Rang ein. Kürze, Deutlichkeit und aus der Erfahrung abgeleitete Zuverlässigkeit war die Richtschnur, nach welcher der Verfasser arbeitete. Er berichtigte und verbesserte nach und nach, in den aufeinander folgenden neuen Auflagen dieses Werks, immer mehr die verschiedenen Veredlungsarten des Obstes, wie Schnitt, Okuliren, Kopuliren &c., zeigte immer genauer die vorzüglichsten Erziehungs- und Behandlungsmethoden der Bäume für die un-

erhöhten Temperaturen und Lagen, leidet immer vollständiger die vielfache Benützung der Gießschale, unter andern auch zu Wein, Bräutwein und Essig u. s. w. In Russland, Kurien und andern Nordischen Ländern sind nach ständiger Erfahrung, welche dies Handbuch enthält, nicht allein von den dahin gesandten englischen Obstschälern sogar beträchtliche Weinbergs-Anlagen entstanden, von deren Ertrag jährlich eine große Quantität sehr geschätzten Obstweins verfertigt wird.

Die vorliegende vierte Auflage des Handbuchs, welche jetzt nach des Verfassers Tode erscheint, ist schon dadurch bedeutend verbessert worden, daß der Herausgeber derselben aus dem Werke die unbeholfene Schreibart des Verfassers entfernt und viele unrichtige Ausdrücke verbessert hat. Aber auch in der Sache selbst hat er viel Wesentliches verbessert; neue Erfindungen in der Behandlung des Obstes sind, so wie mehrere neue Obstarten selbst, eingeschaltet worden. Und so darf man wohl hoffen, daß

das Werk jetzt in der neuen Gestalt sowohl
 den Liebhabern der Obstkultur, als auch den
 Professions-Gärtnern oder Kunstgärtnern um
 so willkommener und willkommenes sein wird, da der
 Herr Verleger, trotz der theueren Druck- und
 Papierkosten, auch den Preis des verbesserten
 Werks nicht erhöht hat.

Inhalt.

Erster Theil.

Von Erziehung echter Obstdäume, ihrer Verfez-
zung, Pflege, Kur ihrer Krankheiten etc.

I. Kapitel.

Von den bequemsten nöthigen Werkzeugen und Geräth-
schaften für den Baumgärtner.

1. Die Gartennmesser.
2. Die Okulirmesser.
3. Das Kopulirmesser.
4. Gebrauch der Hinauke zu den Gartennmessern etc.
5. Der stählerne Abschleider zum Okuliren.
6. Die Baum- und Pfropfsäge.
7. Die Messerflüge.
8. Das Pfropfselzen.
9. Das Pfropfmesser.
10. Der Pfropfstell.
11. Das Pfropfschnecken.
12. Die Baumhacke.
13. Der Karst.
14. Die Gartenleiter.
15. Von dem Baumstirte, dem Baumbretel, der Baumsalbe
und dem Baumwachs.
16. Von dem Hopfenstirn.

II. Kapitel.

Von der Erziehung junger Kernstämmchen.

1. Eine Baumschule muß lediglich mit erzogenen Kernstämm-
chen angelegt werden.

- §. 2. Vom Baumpflanzenlande.
- §. 3. Zeit und Methode, wie man die Obstkerne dem Baumpflanzenbeete überträgt.
- §. 4. Die nöthige und nützliche Milchbedeckung der mit Kernen besetzten Beete.
- §. 5. Die nöthige Bezeichnung der Baumpflanzenbeete, und Einreihung des ausgesäeten Obstfortenerne.
- §. 6. Von Erziehung der Wildlinge des Steinobstes.
- §. 7. Von Erziehung der Stämmchen des Schalenobstes, der Baumäpfel, Mandeln und Kirschen.
- §. 8. Von der Verpflanzung und Wartung der Kernstämmchen so lange sie auf dem Baumpflanzenbeete leben.
- §. 9. Vom Ausheben der Kernstämme und Pflanzung in Pflanzenbeete.

III. K a p i t e l.

Von der Baumschule und deren Besetzung der Kernstämmchen zur Erziehung guter Obstbäume.

- §. 1. Von der Anlage einer Baumschule in Rücksicht auf Lage und ihren Boden.
- §. 2. Die Beschaffenheit und Bereitung des Bodens einer Baumschule.
- §. 3. Von Einrichtung der Baumschule und der Sorgfalt eines rechtlichen Baumpflanzers im Bezeichnen &c.
- §. 4. Von Besetzung der Baumschule mit Kernstämmchen, oder sogenannten Wildlingen, und von ihrer Zurichtung.
- §. 5. Vom Einsetzen der Kernstämmchen.
- §. 6. Von Vorrauth der Kernstämmchen im ersten Sommer und dem Geschäft des Hackens.

IV. K a p i t e l.

Von den besten Veredlungsarten des Obstes, von dem Kopuliren auf das schlafende und treibende Auge im Frühjahr und um Johannis; von dem Veredeln im Frühjahr, Herbst und Winter; von dem Veredeln im Spalt, und zwar sowohl mit durchgehendem Ey zu zwey Veredlern, als auch mit einseitigem Ey zu einem Veredler; vom Veredeln in die Rinde &c.

- §. 1. Von den verschiedenen Veredlungsarten überhaupt, und welches die beste sey?
- §. 2. Vorläufige Bemerkungen über das Veredeln der Kernstämmchen, und von den nöthigen Kenntnissen eines guten Baumpflanzers.

1. Vom Stutzen und der Verschiedenheit dieser Veredlungsart.
2. Das Stutzen selbst und die Handgriffe desselben.
3. Bemerkungen beim Stutzen überhaupt.
4. Regeln und Bemerkungen vom Stutzen auf schlafende Äste.
5. Von den Stutzerreißern.
6. Befruchtung der auf das schlafende Auge stutzen Kernstämme.
7. Weitere Behandlung der auf das schlafende Auge stutzen Stämmchen im andern Jahre.
8. Behandlung der stutzen Stämme im dritten Jahre.
9. Vom Stutzen auf das treibende Auge.
10. Weitere Behandlung und Befruchtung der auf treibende Äste stutzen Stämme.
11. Vom Stutzen auf treibende Äste im Frühjahr.
12. Vom Kopuliren, von der Verschiedenheit dieser Veredlungsart und ihren Vorzügen.
13. Vom Kopuliren im Herbst und Winter.
14. Weitere Bemerkungen über das Kopuliren, und von den dazu dienlichen Werkzeugen.
15. Von der Verschiedenheit der Kopulirmethoden.
16. Von den Handgriffen der einfachen Kopulirmethode.
17. Vom Kopuliren bei ungleicher Länge des Wildlings und des Kopulirreißes.
18. Von den Kopulirreißern, und der Zeit, sie vom Baume zu schneiden.
19. Von Behandlung und Befruchtung der kopulirten Stämmchen.
20. Vom Pfropfen und dessen verschiedenen Veredlungsmethoden.
21. Verschiedene Bemerkungen bei dem Graftpropfen.
22. Von den zu bepfropfenden Stämmchen.
23. Von den Handgriffen und der Weise in den Spalt zu pfropfen mit zwei Reimen.
24. Vom Pfropfen mit halbem oder einseitigem Spalt und einem Reim.
25. Vom Pfropfen in die Wunde und von den Handgriffen d. d. d.
26. Bemerkungen nach Gebrauch von weichen der gepfropften Stämmchen, nebst sonstigen Regeln für den Baumbesitzer.
27. Vom Ampfropfen erwachsener und alter Bäume.
28. Besondere Regeln bei Ampfropfung der Kesseldäume und Strauchdäume.
29. Regeln in erwachsenen oder alten Bäume einzupfropfen ohne Wunden der Rinde; so wie vom Graftpfropfen.
30. Neue Pfropfungsart des Engländers Fairman.

V. Kapitel.

Verschiedene Fortpflanzungen edler Obstbäume ohne
Pfropfungen.

- §. 1. Fortpflanzung edler Obstbäume durch Schnittlinge.
- §. 2. Fortpflanzung edler Obstarten durch Entleer.
- §. 3. Erziehung zahmer und unler Obstbäume durch aus-
gesetzte Kerne, ohne sie zu veredeln.

VI. Kapitel.

Von Versetzung der Bäume und ihrer Verpflanzung an
ihren künftigen Standort.

- §. 1. Vom Ausgraben und Ausheben junger Bäume.
- §. 2. Junge Bäume zum Versetzen zuzurichten und zu packen.
- §. 3. Vom Versetzen und Weichen der zu versetzenden
jungen Bäume an Wurzeln und Aesten.
- §. 4. Nähere Bestimmtheit der Regeln über das Beschneiden
eines frischversetzten jungen Kronenbaums.
- §. 5. Vom Segen eines Baums.
- §. 6. Vom Aufsäulen eines Baums, und dessen Abbinden.
- §. 7. Von der verschiedenen Jahreszeit, die Bäume in versetzen.
- §. 8. Von der Behandlung und dem Beschneiden der Kronen-
bäume bis zu ihrer zuzulassenden Tragbarkeit.
- §. 9. Vom Beschneiden und Auskuppen erwachsener und alter
Bäume.
- §. 10. Von Beförderung des Wachstums junger Bäume durch
Beglückung der Wäucher bey trockener Witterung.

VII. Kapitel.

Von Obstgärten, Baumstücken u., deren Lage, Boden
und Verbesserung ihrer Fehler.

- §. 1. Von der Lage eines Obstgartens.
- §. 2. Von der nöthigen Beschaffenheit seines Bodens und dessen
Zurichtung.
- §. 3. Von Verbesserung des fehlerhaften Erdreichs.
- §. 4. Von der Unterhaltung und Besserung der Baumgärten
und Baumstücke u.
- §. 5. Von der Anlage der auszusetzenden Bäume, sowohl
Hinsicht der Symmetrie als des Vortheils für die
sonderen Obstarten.
- §. 6. Vom Abstand der Bäume von einander und der Schäd-
lichkeit des allzu engen Stehens auf Baumstücken, od-
er auf mit Bäumen besetzten Aeckern.

1. 7. Ausnahme von der Regel des symmetrischen Seners der Obelänge des ersten Hinzuges, und der in denselben aus pithuit behandelten veredelten Obelängen.
1. 8. Einen sehr alten und kaiserlichen Lebensbaum um einen Obelängen oder um eine Baumhöhe zu pflanzen.

VIII. Kapitel.

Von den Krankheiten der Bäume und ihrer Kur.

1. 1. Von dem Brande und dem Krebs der Bäume.
1. 2. Von dem Humus oder Harzfluß des Eichenholzes.
1. 3. Vom Auszug oder der Brande.
1. 4. Vom Moos.
1. 5. Krankheitsart eines jungen erwachsenen Baumes, ohne zu wissen, welcher?
1. 6. Einem alten schwächlichen Baum anzuheilen.
1. 7. Die Unfruchtbarkeit eines Baums. Ursachen der Minder.
1. 8. Von der Schädlichkeit des Frostes an den Bäumen.
1. 9. Schädlichkeit des Frühlingesfrosts an den Wunden der Bäume, und von Frostableitern.
1. 10. Die schädlichen Wirkungen des Frühlingesfrosts durch Staub von der Blüte abzuhalten.
1. 11. Schädlichkeit der Hitze zur Reifezeit.
1. 12. Schädliche Wirkung des Hühnerausch und Hühnerausch auf die Reife.
1. 13. Schädlichkeit der kalten Regen zur Reifezeit.

IX. Kapitel.

Die schädlichen Thiere und Insekten der Bäume.

1. 1. Der Falsch.
1. 2. Die Falsch, Kröten und Maulwürfe.
1. 3. Die Falsch.
1. 4. Die Schrammmer.
1. 5. Der Mantsier und seine Brut, die Engerlinge.
1. 6. Der Mantsier.
1. 7. Die Baumkrankheit oder Baumkrankheit.
1. 8. Die Mantsier.
1. 9. Die Mantsier.
1. 10. Der Mantsier.
1. 11. Die Schnecke oder nachdenklichen Schnecken.
1. 12. Die Mantsier.
1. 13. Die Mantsier versterbenden Mantsierchen und Illigen.

Zweiter Theil.

Von Zwergbäumen aller Arten Dörtes, ihrer Erziehung, ihrem Zehen, Schnitt nach physischen Gründen zc., so wie von der Erziehung, Behandlung und dem Schnitt der Obsterangeriebäumchen auf Blumenbeeten oder in Blumenböpfen.

I. Kapitel.

Von Zwergbäumen überhaupt, deren Veredlung und ihrem Zuschnitt zu den verschiedenen, der Natur gemäßen, Gestalten.

- §. 1. Von den nöthigen Kenntnissen zur vernünftigen Behandlung der Zwergbäume.
- §. 2. Allgemeine Kenntnisse von der Natur des Baums, seiner Tbeile und der Vegetation oder dem Wachsthum.
- §. 3. Von Zwergbäumen überhaupt.
- §. 4. Von Erziehung der Zwergbäume und ihrer Veredlung. Unterschied der auf Zwergmutterstämme und der auf Wildlinge veredelten.
- §. 5. Von der Anzucht eines Zwergbaums auf Kernwüchling.
- §. 6. Wann die jungen an Zwergbäumen veredelten Stämmchen zu pflanzen sind?
- §. 7. Vom Auslegen der Espaliers oder Geländerbäume und von ihrem Abstände.
- §. 8. Von den Mauern und Geländern.
- §. 9. Von dem ersten Zuschnitt eines Zwergbaums nach der Verschiedenheit der Gestalten, entweder in der Baumschule oder auf dem Grunde des oder nach dem Verlegen. — Von den Spalierbäumen und deren verschiedenen Gestalten insbesondere.
- §. 10. Erster Zuschnitt der Pyramide.
- §. 11. Erster Zuschnitt zum Kesseltaume.
- §. 12. Erster Zuschnitt zum Buschzwergbaume und zu Zwergbuden.

II. Kapitel.

Vom Zwergbaumschnitte überhaupt, von den verschiedenen Gestalten insbesondere, und ihrer übrigen dahin einschlagenden Behandlung.

- §. 1. Wie man zur rechten Kenntniß des Baumschnitts gelangt.

- §. 2. Allgemeine Regeln vom Zwerghaumschnitt.
- §. 3. Anweisungende zum Zwerghaumschnitt.
- §. 4. Regeln in der gemeinen Baumzürneren gebräuchliche Terminologien.
- §. 5. Schnitt der Kernobst. Zwerghaume bis zu ihrer Tragzeit, so wie der Weidenzwerghaume.
- §. 6. Schnitt der Peramidenzwerghaume bis zu ihrer Tragzeit.
- §. 7. Schnitt des Apfelbaums.
- §. 8. Schnitt der Nußbäume und Zwergbuden.
- §. 9. Von der Tragezeit eines Zwerghaums, von dem Zwerghaumschnitt und der Behandlung solcher Bäume, welche zu und aus demselben werden, so wie solcher, die aus demselben nichts als Holzkohle werden.
- §. 10. Schnitt des Zwerghaums überhaupt, nach seiner Bildung und bey seiner Tragezeit.
- §. 11. Von der Zeit die Zwerghaume zu beschneiden.
- §. 12. Vom Abnehmen der beschneitenen Bäume, und vom zweyten Pflanzen.
- §. 13. Vom Ausstechen und Abwickeln der jungen überflüssigen Triebe und der entbedrügten Augen.

III. Capitel.

Leitung und Vorzeichnung des Schnitts der Zwerghaume vom Kernobst.

- §. 1. Porzellanzeruna.
- §. 2. Vorzeichnung des Schnitts einer jungen tragbaren Zwerghaume und Quitten. Taf. III. Fig. 1.
- §. 3. Beschreibung des Erfolgs beim vorbergehenden Schnitt, und Vorzeichnung des Schnitts eben dieser Zwerghaume im folgenden Jahre. Taf. III. Fig. 2.
- §. 4. Vorzeichnung des Schnitts der jungen Zwerghaume auf hochstehendem Zwerghaumbüsch. Taf. III. Fig. 3.
- §. 5. Beschreibung des Erfolgs von dem vorbergehenden Schnitt, und Vorzeichnung des Schnitts eben dieser Zwerghaume im folgenden Jahre. Taf. III. Fig. 4.
- §. 6. Vorzeichnung des Schnitts einer Apfelzwerghaume auf Paradiesapfel. Taf. III. Fig. 5.
- §. 7. Beschreibung des Erfolgs des vorbergehenden Schnitts und Vorzeichnung des Schnitts eben dieser Apfelzwerghaume auf Paradiesapfel im folgenden Jahre. Taf. III. Fig. 6.

IV. K a p i t e l.

Vom Schnitt und von der Behandlung der Zwergbäume des Steinobstes, besonders der Pflirschen.

- §. 1. Vom Zwergbaumschnitt des Steinobstes überhaupt und der Pflirschen insbesondere.
- §. 2. Von der Lage der Pflirschenpaltere.
- §. 3. Nöthige Kenntnisse zum Schnitt des Pflirschenbaums.
- §. 4. Erster Zugschnitt zur Anlage eines Pflirschenpalters auf den Gabelstua; und fernere Behandlung.
- §. 5. Weiterer Unterricht und Regeln vom Zwergschnitt des Pflirschenbaums, von seiner übrigen Bieugung, und seiner Pflage im Alter.
- §. 6. Vorzeichnung des Zwergpalterschnitts der Pflirschenbäume im ersten Jahre nach der Versetzung als einreihige Schössen. Taf. IV. Fig. 1.
- §. 7. Vorzeichnung des Schnitts des Pflirschenpalters im zweiten Jahre. Taf. IV. Fig. 2.
- §. 8. Vorzeichnung des Schnitts des Pflirschenpalters in mehr erwachsenem Stande, mit einigen Fehlern, die man daben leicht begeht, zur Warnung. Taf. IV. Fig. 3.
- §. 9. Vom Zwergaprikosenbaume überhaupt.
- §. 10. Vom ersten Schnitt des Aprikosenpalters und seinem Versetzen.
- §. 11. Fernere Behandlung und Schnitt des Aprikosenzwergbaums.
- §. 12. Behandlung und Schnitt der Pflirschenpaltere.
- §. 13. Von Pfämmenpalteren.
- §. 14. Von den Nisepalspalteren.

V. K a p i t e l.

Von Erziehung, Pflage und Schnitt der Obstorangeriebäumchen. Taf. IV. Fig. 4. 5.

- §. 1. Nachricht von diesen Zwergbäumchen, die nach Art der Orangeriebäumchen gezogen und gehalten werden können.
- §. 2. Von den Grundbäumchen zu allen Varietäten der Orangeriebäumchen und von ihren Vermehrungsarten.
- §. 3. Von Anpflanzung, Erziehung und Bildung der Obstorangeriebäumchen.
- §. 4. Vom Einsetzen der Obstorangeriebäumchen, ihren dienlichen Gefäßen und der gehörigen Erde.
- §. 5. Von fernerer Behandlung, Pflage und Wartung der Obstorangeriebäumchen.
- §. 6. Von Behandlung der Obstorangeriebäumchen auf den Rabatten in Gärten und auf Blumenbeeten.

1. 7. Von Befruchtung der Obfrangerleibäuschen über Winter.
1. 8. Vom Schutte der Obfrangerleibäuschen überhaupt.
1. 9. Vom Schutte der Kernobstbäumchen.
1. 10. Vom Schutte des Steinobstes des Frangerleibäuschen.

Dritter Theil.

Von Behandlung der Obstfrüchte und ihrer Anwendung zu ökonomischen Zwecken.

I. K a p i t e l.

Behandlung des frischen Obstes im Aufhaden und Aufbewahren; vom Trocknen der verschiedenen Arten Obstes; und von ihrer Veranung zu Essig und Brantwein.

1. 1. Von den Obstbäumen und deren Veranung.
1. 2. Vom Aufhaden und Abnehmen des Obstes.
1. 3. Vom Aufbewahren des Obstes, sowohl des wirtschaftlichen, als des Tafelobstes.
1. 4. Vom Dörren oder Trocknen des Obstes und der verschiedenen Art und Weise dieses Geschäpfs.
1. 5. Vom Trocknen der Äpfel.
1. 6. Vom Trocknen der Birnen.
1. 7. Vom Trocknen der Kirschen.
1. 8. Vom Trocknen der Pflaumen oder Zwetschen, der Prunellen, Verdrigon, Mirabellen, Äpfelosen, Rensloden und Quitten.
1. 9. Vom Aufbewahren des getrockneten Obstes, und Veranung desselben, wenn es etwas verdorben oder zu alt ist.
1. 10. Veranung der frischen Birnen und Zwetschen zu Essig und Essig, und Schlagung der Zwetschenkerne zu Del.
1. 11. Veranung des verschiedenen Obstes zum Brantweinbrennen.
1. 12. Vom Brantweinbrennen aus Äpfel und Birnen.
1. 13. Von Veranung der Zwetschen und anderer kleinen Pflaumen zum Brantweinbrennen.
1. 14. Von Veranung der Kirschen zum Brantweinbrennen oder vom sogenannten Kirschenessig.

II. K a p i t e l.

Von Veranung des Obstweines.

1. 1. Wie verschiedene Arten, das Obst zum Kellern zu kassiren.
1. 2. Wie die Äpfel vor dem Kellern zu behandeln sind.

- §. 3. Von der Gährung des Apfelweins.
- §. 4. Mittel bey Gährung des Apfelweins zu seiner G zu seinem Reichthum und seiner Farbe.
- §. 5. Vom Ausfüllen und Abziehen des Apfelweins nach Gähren.
- §. 6. Verschiedene gute Mittel, den Geruch und Geschmack des Apfelweins zu verbessern u.
- §. 7. Durch Vermischung und einige natürliche Zusätze recht guten Apfelwein zu machen.
- §. 8. Vom Sitrnwein, besonders von der Champagner
- §. 9. Eine kalte Schöne für den Obstwein.

III. K a p i t e l.

V o m O b s t e s s i g.

- §. 1. Vom Obstessig überhaupt.
- §. 2. Apfelweinessig zu machen.
- §. 3. Essig von Birnwein und wildem Obst.
- §. 4. Den schönsten und besten Essig von faulem Obst zu ma
- §. 5. Beförderungsmittel guter Essigsäure.
- §. 6. Mittel, ein verdorbenes Essigfaß wieder gut zu ma
- §. 7. Mittel, den Essig selbst (oder auch Wein) von üblen Geruch ganz zu befreien.

V i e r t e r T h e i l.

Kenntniß der meisten vornehmsten Obstsorten, sonders vom Tafelobst, und von den dazu g r i g e n beliebten Fruchtsträuchern oder Stau gewächsen, welche größtentheils zu Kronb gepflanzt werden, hochstämmig und zwerg verläuslich sind.

Schema oder Vorriß der Obstehre.

I. K a p i t e l.

Vom Apfelbaume, dessen Naturgeschichte, Erzu Fortpflanzung, Familien und Sorten.

- §. 1. Abhandlung, Herkunft, Name und Beschaffenhe Apfelbaums.

Von der Zerkleinerung und Erziehung des Kernbaums.
Von der systematischen Klassifikation der Ebenen.

Schema der Ebenenfamilien.

Schreibung der vornehmsten Sorten von der Familie
der Kalvillen.

Von den Rosenäpfeln.

Schreibung der vornehmsten Sorten von der Familie
der Neuenen.

Schreibung der vornehmsten Sorten der Feinlinge.

Schreibung der vornehmsten Sorten der Formanen.

Schreibung der vornehmsten Sorten von der Klasse
der Kanten- oder Rosenäpfel.

Schreibung einiger vorzüglichen Sorten von der Klasse
der Hartäpfel.

Schreibung verschiedener seltener Sorten von der Klasse
der Erdäpfel und zwar der Langstücken.

Schreibung einiger vorzüglichen Sorten von der Klasse
der runden Äpfel oder Rundäpfel.

Von einigen noch nicht klassifizierten Sorten.

II. Kapitel.

Von der Birne, dessen Naturgeschichte, Erziehung,
Kultur, Familien und Sorten.

1. Abstammung, Ursprung, Name und Beschaffenheit des
Kernbaums.

2. Erziehung und Zerkleinerung des Kernbaums.

3. Von der Klassifikation und der systematischen Einthei-
lung der Birnenfamilien.

4. Schema der Birnenfamilien.

5. Schreibung der vornehmsten Sorten von der Klasse
der Winterbirnen A mit schmelzendem oder but-
terhaftem Fleische.

6. Schreibung der vornehmsten Sorten von Winterbir-
nen B mit halbschmelzendem Fleische.

7. Schreibung einiger seltener Sorten von Winterbirnen
C mit hartem Fleische.

8. Winterbirnen von der Klasse D mit brüchigerem Fleische.

9. Schreibung der vornehmsten Sorten II von der Klasse
der Herbstbirnen A mit schmelzendem Fleische.

10. Herbstbirnen mit halbschmelzendem Fleische.

11. Herbstbirnen mit hartem Fleische.

12. Herbstbirnen mit brüchigem Fleische.

13. Schreibung der vornehmsten Sorten III von der
Klasse der Sommerbirnen A mit butterhaf-
tem Fleische.

- §. 14. B Sommerbirnen mit halbschmelzendem Fleische.
- §. 15. C Sommerbirnen mit zartem Fleische.
- §. 16. D Sommerbirnen mit kräftigem Fleische.
- §. 17. Beschreibung der vornehmsten Sorten IV von der Familie der Ruffeleiten.
- §. 18. Beschreibung der vornehmsten Sorten V von der Familie der Bergamotten.
- §. 19. A Vollkommene Bergamotten von runder oder apfelförmiger Gestalt.
- §. 20. B Abweichende Bergamotten, die am Stiele spitzig zu laufen.
- §. 21. Beschreibung einer Sorte VI von bloß wirtschaftlichen Birnen.
- §. 22. Einige Sorten, welche hier angepflanzt sind, und zum Theil noch nicht Früchte getragen haben.

III. K a p i t e l.

Vom Quittenbaume, dessen Naturgeschichte, Erziehung, Fortpflanzung und Sorten.

- §. 1. Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Quittenbaums.
- §. 2. Fortpflanzung und Erziehung des Quittenbaums.
- §. 3. Verzeichniß der bekanntesten Quittensorten.

IV. K a p i t e l.

Vom Mispelbaume und dem Myrotenbaume.

- §. 1. Beschreibung des Mispelbaums und seiner Eigenschaften.
- §. 2. Fortpflanzung und Erziehung des Mispelbaums.
- §. 3. Beschreibung der Mispelsorten.
- §. 4. Von dem Myrotenbaume, und dessen essbaren Sorten.

V. K a p i t e l.

Vom Speierlingbaume und der Atlasirsche, oder Elsbeere.

- §. 1. Beschreibung des Speierlingbaums und seiner Eigenschaften.
- §. 2. Dessen Fortpflanzung und Erziehung.
- §. 3. Von der Frucht des Speierlingbaums und deren Gebrauch.

- § 4. Beschreibung der Spielartensorten.
- § 5. Von der Atlasfirsche, Elfebeere.

VI. Kapitel.

Der Kornelfirschenbaum.

- § 1. Name und Beschaffenheit des Baums, seiner Blüthen und Früchte.
- § 2. Seine Fortpflanzung, Erziehung und sein Nutzen.
- § 3. Beschreibung seiner Spielarten.

VII. Kapitel.

A. Vom Pfirschenbaume.

- § 1. Naturgeschichte und Beschreibung des Pfirschenbaums.
- § 2. Ihre Fortpflanzung und Erziehung.
- § 3. Von der systematischen Klassifikation der Pfirschenforten und dem Schema ihrer Eintheilung.
- § 4. Beschreibung der vornehmsten Pfirschenforten I. von der Familie der Bolligten. A. Ablöfzige Pêches mit schmelzendem Fleische.
- § 5. Bolligte Pfirschen mit Farbe und B festem Fleische.
- § 6. Bolligte, ungefarbte Pfirschen A mit schmelzendem Fleische.
- § 7. Bolligte ungefarbte Pfirschen B mit hartem Fleische.
- § 8. Pfirschen, deren Stein am Fleische angewachsen ist mit hartem Fleische; Pavien.
- § 9. Beschreibung der vornehmsten Sorten von der Familie der glatten oder nackenden Pfirschen mit ablöfzigem Steine; Violettes. — Mit schmelzendem Fleische.
- § 10. Violetten mit hartem Fleische.
- § 11. Violetten mit nicht ablöfzigem Steine; Brugnons und Nektارين.

VIII. Kapitel.

B. Vom Aprikosenbaume.

- § 1. Abstammung und Beschreibung des Aprikosenbaums.
- § 2. Seine Fortpflanzung und Erziehung.
- § 3. Von der Klassifikation der Aprikosenforten.
- § 4. Beschreibung der vornehmsten Aprikosen A mit süfzer Wunde.

- §. 5. Beschreibung der vornehmsten Aprikosenforten B mit bitterer Mandel.

IX. Kapitel.

C. Vom Kirschenbaume.

- §. 1. Naturgeschichte und Beschreibung des Kirschenbaums.
 §. 2. Von Fortpflanzung und Erziehung der Kirschenbäume.
 §. 3. Von Eintheilung der Kirschenforten und ihrer Klassifikation; nebst dem Schema einer systematischen Klassifikation.
 §. 4. Kirschen von den Süßkirschenbaumgeschlecht.
 §. 5. Mit hartem Fleische (Schwarze Knorpelkirschen.)
 §. 6. Mit nicht färbendem Safte und bunter Haut.
 §. 7. Mit hartem Fleische (weiße Knorpelkirschen, Marmorkirschen.)
 §. 8. Mit nicht färbendem Safte und einfarbiger Haut.
 §. 9. Irreguläre Kirschen aus dem Süßkirschenbaumgeschlecht.
 §. 10. Kirschen aus dem Sauerkirschenbaumgeschlecht.
 §. 11. Mit dem kleinen Sauerkirschenblatte und meist hängenden dünnen Zweigen (Weicheln.)
 §. 12. Irreguläre dieser Klasse.
 §. 13. Mit nicht färbendem Safte, hellrother fast durchsichtiger Haut.
 §. 14. Irreguläre oder abweichende Kirschen dieser Klasse.

X. Kapitel.

Vom Pflaumenbaume.

- §. 1. Naturgeschichte und Beschreibung des Pflaumenbaums.
 §. 2. Fortpflanzung und Erziehung der Pflaumenbäume.
 §. 3. Klassifikation der Pflaumenforten und Schema derselben.
 §. 4. A Beschreibung der verschiedenen Sorten Zwetschen, oder zwetschenartiger Pflaumen.
 §. 5. B Beschreibung einiger der vornehmsten Sorten der Damaszener Pflaumen.
 §. 6. C Beschreibung der Mirabellensorten.
 §. 7. D Beschreibung der vornehmsten Sorten der bergförmigen Pflaumen. (Diapré.)

- §. 6. E. Beschreibung der Sorten der Verdriegen und Kesselsoden.
- §. 9. Einige noch unklassifizierte Sorten.

XI. Kapitel.

Vom Kakaobäume.

- §. 1. Naturgeschichte und Beschreibung des Kakaobaaums.
- §. 2. Fortpflanzung und Erziehung desselben.
- §. 3. Von Behandlung der Kakaofrüchte.
- §. 4. Specieen der süßen Kakaosorten.

XII. Kapitel.

Vom Mandelbäume.

- §. 1. Naturgeschichte und Beschreibung des Mandelbaums.
- §. 2. Seine Fortpflanzung und Erziehung.
- §. 3. Beschreibung der gewöhnlichen Mandelsorten.
- §. 4. Beschreibung einiger seltenen Zwergmandeln in den Schalenobsttragenden Sträuchern gehörig.

XIII. Kapitel.

Vom Walnußbäume.

- §. 1. Naturgeschichte und Beschreibung des Walnußbaums.
- §. 2. Seine Fortpflanzung und Erziehung.
- §. 3. Fernere Behandlung des Nußbaums.
- §. 4. Behandlung seiner Früchte.
- §. 5. Beschreibung der bekannten inländischen Nußsorten.
- §. 6. Von dem amerikanischen Walnußbäume.
- §. 7. Seine Fortpflanzung und Erziehung.
- §. 8. Beschreibung der amerikanischen Nußsorten.

XIV. Kapitel.

Die Haselnußstände.

- §. 1. Herkunft und Beschreibung der Haselnußstände.

- §. 2. Fortpflanzung und Erziehung der Haselnussbaude und ihre Klassifikation.
- §. 3. Beschreibung der vornehmsten Sorten Haselnüsse.

XV. Kapitel.

Von den Maulbeerbäumen.

- §. 1. Beschreibung der Familie der Maulbeerbäume (Morus.)
- §. 2. Beschreibung des schwarzen Maulbeerbaums.
- §. 3. Seine Fortpflanzung und Erziehung sowohl hochstämmig als zweigirtig.
- §. 4. Von der Beschaffenheit und Anpflanzung des rothen Maulbeerbaums.

XVI. Kapitel.

Vom Weinstocke.

- §. 1. Naturgeschichte und Beschreibung des Weinstocks.
- §. 2. Fortpflanzung und Erziehung des Weinstocks:
 - 1) durch Blindbölder oder unbemurzelte Reben.
- §. 3. 2) durch Reislinge oder Fescher.
- §. 4. 3) durch Ableger oder Absenker.
- §. 5. 4) durch das Pfropfen.
- §. 6. 5) durch das Ausfaen der Kerne.
- §. 7. Von Erziehung der angepflanzten Weinstöcke zu Spalierbäumen an Häusern oder hohen Mauern, so wie auch zu niedern Spalieren in Obstkärten.
- §. 8. Hauptregeln vom Schutte des Hausweinstocks, und der Spalierstöcke.
- §. 9. Fernere Bemerkungen über den Schutte selbst des hohen und Spalierweinstocks.
- §. 10. Vom Zuge des Traubestocks an Bäumen in Englanden.
- §. 11. Von den ferneren Behandlungen des Weinstocks.
- §. 12. Einige Bemerkungen über die Wartung des Weinstocks und die Aufbewahrung der Früchte desselben.
- §. 13. Beschreibung der vorzüglichsten Tafeltraubenforten, welche in unsern Gegenden in jedem Garten, der auch eben liegt und keine Berge hat, gezogen werden können, und alle Jahre reifen. — A. Muskatellerforten.

- §. 14. Beschreibung vorzüglicher Tafeltrauben B. Untedel-
sorten.
- §. 15. Beschreibung vorzüglicher Tafelsorten C. Burgun-
der sorten.
- §. 16. Vorzügliche Sorten D. Zibebentrauben.
- §. 17. E. Oesterreicher oder Silvaner.
- §. 18. F. Verschiedene frühe und späte Sorten.

XVII. Kapitel.

Von Johannisbeer- und Stachelbeersträucher.

- §. 1. Herkunft und Beschreibung des Johannisbeer-
strauchs.
- §. 2. Seine Fortpflanzung und Erziehung.
- §. 3. Anwendung der Johannisbeeren zu Wein.
- §. 4. Beschreibung verschiedener Sorten Johannisbeeren.
- §. 5. Vom Stachelbeerstrauch.
- §. 6. Fortpflanzung und Erziehung der Stachelbeersträucher.
- §. 7. Oekonomische Anwendung der Stachelbeerfrüchte zu
Wein, Branntwein und Essig.
- §. 8. Beschreibung der verschiedenen deutschen Sorten Sta-
chelbeeren.
- §. 9. Classification und Verzeichniß der englischen
Stachelbeersorten.

XVIII. Kapitel.

Von dem Feigenbaume, bey uns Feigenlaude.

- §. 1. Von dem Vaterlande und der Beschaffenheit dieser
Pflanz.
- §. 2. Fortpflanzung und Erziehung der Feigenlaude.
- §. 3. Von ihrem Schnitte.
- §. 4. Beschreibung der gewöhnlichen Feigen sorten.

XIX. Kapitel.

Von der Erdbeerpflanze.

- §. 1. Von der Erdbeere überhaupt.
- §. 2. Ihre Fortpflanzung und Erziehung.
- §. 3. Beschreibung verschiedener Sorten Erdbeeren.

XX. Kapitel.

Vom Himbeerenstrauche.

- §. 1. Dessen Beschreibung.
- §. 2. Dessen Fortpflanzung und Erziehung.
- §. 3. Beschreibung der Himbeersorten.

XXI. Kapitel.

Vom Verberibenstrauche.

- §. 1. Beschreibung seiner Beschaffenheit.
- §. 2. Seine Fortpflanzung und Erziehung.
- §. 3. Beschreibung des verschiedenen Verberibensträucher u ihrer Spielarten.

XXII. Kapitel.

Vom Salubuttenstrauche.

- §. 1. Dessen Beschreibung.
- §. 2. Dessen Fortpflanzung und Erziehung.
- §. 3. Beschreibung ihrer Spielarten.

XXIII. Kapitel.

Vom Hollunderbaume.

- §. 1. Beschreibung desselben.
 - §. 2. Dessen Fortpflanzung und Erziehung.
 - §. 3. Beschreibung von dessen brauchbarsten Sorten.
-

Erster Theil.

Der Erziehung achter Obstbäume, ihrer Ver-
sorgung, Pflege, Kur ihrer Krankheiten u.

Erstes Kapitel.

Von den häufigsten nöthigen Werkzeugen und Geräthschaften für den Baumann. 11

S. I.

Das Geradenmännchen. Taf. I. G. A. und B.

Daß der Kenntniß, die ein Künstler hat, sind ihm auch die nöthigen und bequemen Instrumente nöthig, wenn er seinen Beruf gut und ohne Tadel bearbeiten soll. Jedem Meister der Baumkunst wird es gewiß angenehm seyn, daß er jetzt mit den deutschen Werkzeugen und Geräth- schaften, so wenig derselben auch sind, bekannt gemacht wird; denn gute Werkzeuge fördern nicht nur seine Arbeit, sondern verhüten auch manche Fehler und Versehen, welche solche Werkzeuge verursachen, die von unkundigen Meistern verfertigt sind.

Das gebräuchlichste Instrument ist das Martenmesser. Die alten Kartirten- oder Martenmesser sind äußerst unbequem und so schwer geföhelt zu führen, weil sie gewöhnlich eine sehr starke Krümme haben. Dabei kann man sich nicht so in Acht nehmen, um den Schaft des Wäunchens zu verletzen. Wenn man mit einem solchen oft halblänglichen Messer ein Weiden oder etwas anderes abschneidet, so kann man sich leicht um das ganze Wäunchen herum einen verbißenen Ast oder um ein Hauptreiß bringen.

Die Übung und der Gebrauch wird daher jeden Gartenfreund überzeugen, daß diejenige ganz mäßige Krümmung, welche Taf. 1. bey fig. A. und B. gezeichnet ist, die beste und bequemste sey.

Fig. A. stellt das größere Gartenmesser in seiner eigentlichen Größe vor. Die Klinge soll mäßig dick ausgebreitet seyn; denn eine geschmeidige Klinge geht überall besser durch, und ist leichter zu schleifen und zu schärfen. Daß sie die richtige Härte habe, nämlich nicht zu weich sey, damit sich die Schneide nicht umlege, und nicht zu hart, damit sie nicht bey einem durren Holz ausbreche, hängt von der Geschicklichkeit des Messerschmieds ab. Bequem ist es, wenn sie auf der linken Seite einen Einschnitt für den Daumennagel hat, damit man sie nöthigen Falls, wenn die Klinge naß oder glatt ist, leichter anfassen könne. Länger, als dieses Muster, soll die Klinge durchaus nicht seyn. Die größere Länge wäre nicht bloß überflüssig, weil nur die Mitte der Krümme und die Spitze den Schnitt verrichtet, sondern auch die Gewalt der Hand würde dadurch vermindert. Vorzüglich aber kann man einen Schnitt mit einer kurzen Klinge weit vorsichtiger führen, als mit einer langen; auch ist zu öfterer Vorlegung des Daumens nur eine kurze Klinge dienlich. — Der Handgriff muß platt und seyn, damit das Messer bequem in der Hand liege, ohne derselben bey anhaltender Arbeit weh zu thun, welches bey einem ganz runden Griffe geschieht. Wenn er ganz rund ist, so dreht und wendet er sich bey starker Anstrengung in der Hand. Er soll mehr platt als rund seyn.

Die Figur B. stellt das kleinere Gartenmesser vor, welches noch bequemer zum Gebrauch ist, vornehmlich um subtilere Schnitte zu thun. Man kann es auch sonst in allerlei Gebrauch stets bey sich führen. Zu dem Ende hat es auch eine etwas längere Klinge. — Der Stiel oder Griff kann auch etwas mehr platt seyn, als bey dem stärkern Gartenmesser; und weil die Klinge schmaler ist, so erfordert sie um desto mehr auch einen Einschnitt für den Nagel.

Man hat aber auch öfters eine schmale lange Spitze an dem Gartenmesser nöthig, wenn man z. B. einen

Zweig aus enge herkommenskehenden Flecken herauszuschneiden
wie 12. Dazu dient nun ein Meiser mit einer solchen Spitze,
aber mit keiner stärkeren Krümmung als Taf. I. fig. 1.
vorgezeigt ist.

§. 2.

Das Oculirmesser. Taf. I. fig. C. und Taf. V. fig. I.

Wenn man sich sogleich an die Form des Oculirmes-
sers wie Taf. I. fig. C. gewöhnt, so wird man dabei vor-
theilhaft größere Bequemlichkeit im Gebrauch finden.
Die Klinge muß eine fast gerade auslaufende Spitze haben,
wie mit der selben die Augen, entweder mit oder ohne Holz,
leichter als mit einem geradausgehenden spitzen Feder-
messer, abblößen zu können. Der Einschnitt für den Nagel
zum bequemeren Aufmachen darf nicht auf derjenigen Seite
seyn, welche auf einem Reiss liegt, das man schräg gegen
sich zu abschneidet; sonst stännt sich oft der Schild des
Ochtranges an dem Einschnitte. Er muß also linker Hand
rundlich seyn, wenn man den Rücken der Klinge vor das
Gewebe hält. Das Weichen zur Abblösung der Flügel
des Schildes muß außen zwar dünn geschäbt, aber durch-
aus nicht scharf seyn, weil sonst die Ninde damit leicht
durchschneidet und die Flügel verdorben werden. — Der
Einschnitt an dem Weichen verschafft eine größere Bequem-
lichkeit zum behutsamern Abblößen der Ninde, als wenn es
ganz rundlich wäre.

Zum Herbst- und Winter-Oculiren (nach
§. 12. Kap. 4.) dient ein solches Oculirmesser, wie
es Taf. V. fig. I. vorgezeigt ist; es hat unten, wie ein
Zahnrad, zwei Hälften, die 1 oder $\frac{1}{2}$ Zoll von einan-
der entfernt seyn, um die beiden Stellen sowohl am Wild-
hage, wo das Stück zum einrastenden Nagel ausgeschnit-
ten werden soll, als auch am Edeltreis, wo das gute Stange
genommen werden soll, genau zu bezeichnen.

§. 3.

Das Kopulirmesser. Taf. I. fig. G.

Zum Furchtschneiden der Reiser, zum Kopuliren
auf den schrägen oder sogenannten Reissfußschnitt, kann zwar
weder scharfs Federmesser, auch zur Noth das Oculirmesser

gebraucht werden; ich habe jedoch die Form des Korn-
messers wie Taf. I. fig. G. am bequemsten gefunden.
Schmäler darf die Klinge nicht seyn, weil man sonst den
Schnitt nicht gut so gleichförmig und eben zu führen ver-
mag, als es hiebei erforderlich ist. Und eine etwas breite
Klinge ist nicht förderlich, wenn man am Schnitt eine
Erhöhung nachzuholen, oder etwas daran abzuschärfen
hat. — Auch dient dieses Messerchen bequem zum Zu-
recht schneiden der Pfropfreiser und zu anderem
Gebrauch in der Baumschule.

§. 4.

Gebrauch der Zinnasche zum Schärfen und Poliren der Gartenmesser.

Wenn man es auch nicht jedem Gartenfreunde zumu-
then darf, daß er sich einen runden Schleifstein halte, um
seine Messer und Instrumente selbst zu schleifen, so soll er
doch, da scharfe Messer immer nöthig und unentbehrlich
sind, mit Abziehsteinen versehen seyn, um seine Werk-
zeuge auch in der Eile schärfen, hauptsächlich aber auch
seine Instrumente nach seiner Einsicht und Kenntniß, die
der Messerschmied nicht hat, zurechten und verbessern zu
können. — Hiebei kann ich nicht umhin, obgleich es eine
Kleinigkeit ist, (die aber vielleicht den Wenigsten bekannt
und doch zum Gebrauch recht angenehm seyn wird) die
Zinnasche zum Schärfen und Poliren der Werkzeuge
anzurühren. Wenn dieselbe nur trocken mit den Fingern
auf einen ledernen Riemen gestrichen wird, so bleibt sie so
scharf, daß die Messer eine Feinheit und Schärfe, wie
Scheermesser, bekommen. Freilich dürfen die Instrumente
nicht stumpf seyn, sondern müssen zuvor auf den Abziehstei-
nen etwas geschärft, und wenn sie ganz stumpf sind, erst
geschliffen werden; alsdann aber thut der mit Zinnasche
bestrichene Riemen treffliche Dienste. — Man findet die
Zinnasche bey den Zinngießern und hat für 2 Kreuzer auf
Zahr und Tag genug.

§. 5.

Der ältere Abzieher zum Skuliren. Taf. I. fig. D.

Die Figur D. Taf. I. stellt ein nützlich und bequemes
Instrument zum Skuliren vor, um damit das Auge von

den Stahlröse abzuscheiden; es heißt der Stahlschieber. Er ist von Stahl, und hat vorn eine halbrunde, wie ein eiserner Federkiel gestaltete oder einem kleinen Hobelbohrer ähnliche, feine und scharfe Schneide. Diese Art von Langzahn ist hinter der Hobelschneide etwas gebogen und steckt in einer kleinen hölzernen Handbohr. Man kann damit entweder das Auge sammt dem Keime, ohne zu schlen, von dem Stahlröse ablösen, oder, wenn man mit Holz am Auge schürt, so viel Holz mit hinwegnehmen, als man will, wie dieses bey der Erklärung des Stahlröses deutlicher gesagt werden soll.

§. 6.

Der Baum- und Pfropfsäge. Taf. I. Fig. F.

Einem Erzhauer der Baumzucht ist an diesem Werkzeuge viel gelegen; selbst außer der Pfropfsäge hat er eine gute Baumzucht oftmals nöthig. Fig. F. Taf. I. stellt die Einrichtung derselben vor. Das Sägeblatt ist von einer stählernen Uhrsfeder; deswegen ist auch die Säge mit gefüllten Zähne von außerordentlicher Dauer. Man kann auch nöthigen Falls Eisen, Messing und Stein damit durchschneiden. Weil der Strich und die Bewegung beim Sägen gerade und stetig geht, so springt das Sägeblatt, welches es von Stahlschier ist, doch nicht leicht. Die Zähne an dem Sägeblatte müssen (mit subtilen englischen Feilen) auf den Zug und nicht auf den Stoß, d. h. so einrichten, daß der sogenannte Stoß der Säge nicht, wie gewöhnlich bey andern Sägen, vom Leibe abgehe, sondern gegen ihn zu. Diese Einrichtung geschieht aus folgendem Grunde. Weil der Arm mehr Gewalt im Stoßen von sich gibt, als bey dem Zurückziehen, und deswegen auch daran besteht, so schliffert man nicht leicht einen Ast oder ein Stämmchen, wenn es bald durchgesägt ist, und die Hand kann und muß behutsamer den Sägeschnitt beobachten. Auch müssen die Zähne nöthwendig geschärft seyn; sonst steckt die Säge im grünen Holze, und dann kann man damit nicht weiter kommen.

Der Vorne, woran das Sägeblatt stet gerade befestigt und geschnitten ist, muß nicht, wie sonst bey den Baumzügen, ein langlichtes Biered vorstellen, sondern spitzig

auslaufen; denn mit einer solchen feinen Spitze kann man zwischen den engsten Winkeln der Nefse anfangen zu sägen, welches ein vorn gerade auslaufender Bogen unmöglich machen würde.

Bei x ist eine messingene Schmilbe oder Hülse an dem hölzernen Griffe. Diese Schmilbe muß zur Hälfte hohl gelassen werden, um zugleich ein Verhältniß abzugeben, welches man mit Muschelte ausstopft. So hat man gleich ein Gefäßchen bei der Hand, woraus man das Sägeblatt bisweilen schmieren kann. Dieser kleine Umstand gewährt eine große Bequemlichkeit, wie man beim Gebrauch finden wird. Denn da man meistens in grünem saftigen Holze sägt, welches gar bald einen zähen Kleister an den feinen Zähnen des Sägeblatts verursacht, der sich geschwind verhärtet und den Fortgang der Arbeit hindert, so ist es nöthig, daß man das Sägeblättchen bisweilen mit Fett überstreicht, damit kein Kleister sich ansetzen könne. Das wenige Fett, welches dadurch an das Baustämmchen oder an den Ast kommt, wird ohnedem durch die Abschärfung und Ebenung mit dem Gartencmesser wieder weggenommen.

Hat sich ein Kleister an den Zähnen des Sägeblatts verhärtet, so wird derselbe nicht mit dem Messer abgekrazt, um der Zähne und des Messers zu schonen, sondern man benetzt das Sägeblatt ein wenig; alsdann weicht es bald so auf, daß man es durch Abwischen vollkommen wieder reinigen kann. — Von solchen Baumsägen kann man sich größere und kleinere, auch nur anderthalb Finger lange verfertigen lassen, die oft gar bequem zu gebrauchen sind.

Wer indessen allzu sehr an solche Sägen gewöhnt ist, deren Zähne auf den Stoß gefeilt sind, der kann sich derselben immerhin fortbedienen; nur muß er dabei die nöthige Aufmerksamkeit beobachten. Vorzüglich gehören die größern Baumsägen hieher, die nicht zum Pfropfen, sondern zum Auspflanzen der Bäume und zur Absägung starker Nefse u. gebraucht werden; diese sind auf den Stoß gefeilt, so daß die Zähne vor sich sehen.

§. 7.

Die Messersäge. Taf. III. Fig. M.

Um aber auch zwischen den engsten Nefsen etwas

bequem ausführen zu können, so hat man noch die Taf. III. fig. M. angezeichnet Messersäge nöthig. Sie hat das Gest und die Länge des vorherbeschriebenen kleinen Gartennisses; sie läßt sich auch eben so zusammenlegen, um sie bequem des sich führen zu können. Die Klinge, woran die Zähne angesetzt sind, ist ganz schmal, an den Zähnen stark und am Rücken dünn zulaufend, damit keine Anhöhlung der Erde die Klinge stoßend machen könne. Ferner darf die Messersäge vorn an der Spitze ja nicht dünner seyn, als hinten, weil sonst dar't nicht fortzukommen ist. Auch ist es eben, wie die Messer, einen Einschnitt für den Nagel zum bequemem Ausziehen. Ihre Härzung darf nicht die der Messer seyn, sonst würde sie bald zerbrechen; sie muß vielmehr die Federhärzung haben. Uebrigens ist die Stellung der Zähne dieses Instruments dieselbe, wie die einer Zehrsäge, welche die Schreiner oder Tischler gebrauchen. — Diese Messersäge thut bey verschiedenen Gelegenheiten sehr gute Dienste.

§. 8.

Das Vireopseisen. Taf. I. fig. F.

Dieses Werkzeug Taf. I. fig. F. ist beim Vireopseisen den Spalt bewegen bequem, weil es zugleich das Messer ist, um damit den Spalt am abgeplatteten Stämmchen zu radeln. Es hat, halt des Stiels, den Keil, um den Spalt zu lange öffnen zu halten, bis die Vireopseiser eingelegt sind. Bey diesem Vireopseisen steht der Keil gerade aus und man reicht nach der linken Hand zu, wenn man das Messer erhebt. Die Klinge ist 6 Zoll Weite. lang; der Stiel zum Keil hat 2 Zoll, und das Keilchen selbst $1\frac{1}{2}$ Zoll Länge, es ist oben $\frac{1}{2}$ Zoll oder 2 Linien dick, darf aber nicht über $\frac{1}{2}$ Zoll breit seyn. Das Instrument hat Verwendlichkeit und fördert die Arbeit.

§. 9.

Das Vireopmesser. Taf. II. fig. L.

Dieses Vireopmesser Taf. II. fig. L. besteht aus einer alten Messerklinge, die nicht stark zu seyn braucht, und einen diesen Rücken hat. Die Spitze wird abgebrochen und nach der bezeichneten Schräge zu geschliffen. Es ist

das Werkzeug zum einseitigen Spaltstropfen mit einem Keile.

§. 10.

Der Pfropfkeil. Taf. II. fig. m.

Dieser gedoppelte eiserne Pfropfkeil Taf. II. fig. m. gehört ebenfalls zum einseitigen Spaltstropfen mit einem Pfropfreise. Seine Länge ist $1\frac{1}{2}$ Zoll Rheintl. Weil er einen Stiel haben muß, der im geraden Winkel ausläuft, um ihn daran mit dem Hammer durch einen Schlag von unten hindurch herauszubeben, wenn er seine Dienste gethan hat, so löst man zum Gebrauch für stärkere zu bepfropfende Stämmchen einen eben solchen Keil a von 2 Zoll Länge daran machen. Beide Keile sind aber von besonderer Art. Weil der Spalt nicht durchaus auf dem abgeplatteten Stämmchen acht, so macht er auch auf der Seite einen scharfen Winkel; folglich muß auch jeder Keil auf seiner Seite gleichsam in eine Schneide ausgehen, und einigermaßen einem Federmesser ähnlich sehn. Er muß aber schmal seyn.

§. 11.

Das Pfropfweinchen. Taf. II. fig. n.

Das Pfropfweinchen Taf. II. fig. n. ist das Instrumentchen zum Rindenpfropfen, um die Oeffnung zwischen der Rinde und dem Splint zu machen, in welche das zugeschnittene Pfropfreis eingeschoben werden soll. — Es kann von Elfenbein oder Knochen, oder auch nur von hartem Holz, als Buchsbaum, Ebenholz u. dergl. seyn. Es wird zahnstocherförmig zugeseilt, und unten etwas abgerandet. Es ist nicht dick, damit sich der Keil am Pfropfreis noch selbst etwas Luft machen müsse, um recht befehle zu sitzen. Es ist in ein kleines Hest von Holz eingesteckt, um es bequem fassen und gebrauchen zu können; man kann aber auch nur oben an dem Weinchen oder Hölzchen eine Verdickung lassen oder einschneiden. Anstatt des Weins könnte man zwar auch ein kleines Stück Eisen zuseilen; da aber das Eisen in saftigem Holze gern eine Schwärze zurück läßt, die dem Anwachsen der Rinde hinderlich seyn könnte, so ist Wein oder Holz besser.

S. 12.

Die Baumbade. Taf. I. Fig. II.

Schwer und groß ist dieses Werkzeug Taf. I. fig. II. bedingt, so daß es einen tüchtigen Arbeiter erfordert; ist aber unumgänglich nöthig und unentbehrlich in einer Kammlinde und in Obstgärten von schwerem Erdreich. Nur diese Baumbade ist Niemand im Stande, einen jungen Baum auszuheben, wenn er nicht, wie mit der gewöhnlichen Hacke oder Karst gehoben muß, hundert Beschädigungen an den Wurzeln des Baums verursachen, und noch sehr sehr viel längere Zeit zubringen muß. Man kann wohl auch in losem Sandboden und in zarter schwarzer Gartenerde junge Bäume mit der Grabstippe oder mit dem Spaten ausheben; aber in wie viele Böden und Erdreiche gehen solche Bäume?

Die tüchtige Baumbade hat ein Eisen von 7 bis 8 Fuß lang, ist 1½ Fuß oberhalb lang, 2½ Zoll breit und 1 Zoll dick. Das Ohr, in welches der Stiel kommt, muß in Verhältniß stark seyn und gleich weit in der Rundung, wie der Stiel von oben hindurch gesteckt werden könne, so weder mit einer eisernen Feder, noch mit hölzernen Stücken versehen zu werden. Dieses hat Bequemlichkeit und Nutzen für den Stiel, der hin und wieder angeschlagen werden muß, wenn die Baumbade erlegt oder verpackt werden soll. Der Stiel muß von jungem zähem Eichenholz, 3½ Fuß oberhalb lang und so stark seyn, daß er eben so wie das Eisen, dem Gewalt von zwey Mann aushalten kann, und daß nichts schade, wenn zwey Mann sich dagegen stemmen oder legen, um einen stark bewurzelten Baum herauszuwürgen und zu ziehen, wie es sich oft ereignet.

S. 13.

Der Karst. Taf. I. Fig. I.

Zur öftern Bearbeitung der Baumschule und zur Auflockerung des Bodens um den Bäumen herum, ist weder die gewöhnliche breite Hacke, Grabhade, noch die Kelle, sondern dieser zwischlingige Karst mit den beiden breiten schmalen Stielen in den Weinländern genannt wird, dienlich, und diese nicht bloß nicht tief genug in den Boden aufzu-

mal eindringen, sondern auch vielfältig die Wurzeln der Bäume beschädigen und abschneiden. Man muß sich daher in der Baumschule eines Karstes mit zwei sorg zulaufenden Zinken wie Taf. I. fig. I. bedienen. Die Zinken am Karst sind 10 Zoll Rheintl. lang und stehen $3\frac{1}{2}$ Zoll von einander ab. Der Stiel kann 4 Fuß Rheintl. lang seyn.

§. 14.

Die Gartenleiter. Taf. I. fig. K.

Die gewöhnlichen Gartenleitern sind bekannt; sie sind gekoppelt, unten breiter als oben, und mit Gewerken versehen, so daß man sie zusammenlegen kann; auch haben sie unten vier Stacheln, um in der Erde fest zu stehen. Allein sie machen nicht bloß eine Gelbdauslage, sondern sind auch nicht immer bequem zu stellen, besonders da wo viele junge Bäume stehen; auch sind sie schwer zu heben und zu tragen. Taf. I. fig. K. ist deswegen eine Vorrichtung gezeigt, wie man eine gewöhnliche und einfache Leiter bequem und sicher als Gartenleiter gebrauchen könne.

Man hält sich nämlich zwei Stangen, die oben eine Gabel haben, und einige Fuß länger seyn müssen als die Leiter ist. Hat z. B. die Leiter 12 Fuß, so müssen die Stangen 14 Fuß lang seyn. Man stellt die Leiter neben einem zu bearbeitenden Baum in einer beliebigen Schräge, und stellt etwa in der dritten oder vierten Sprosse von oben herunter eine Stange in der erforderlichen Schräge und Weite. Die Stange, welche gegen die rechte Hand hinaus gestreckt wird, greift unter der Sprosse mit der Gabel den linken Leiterbaum; diejenige Stange, welche gegen die linke Hand hinaus geht, greift unter eben der Sprosse den rechten Leiterbaum, so daß mithin beide Gabelstangen oben übers Kreuz stehen und unten mit der Leiter einen Dreifuß bilden. Durch diese gegenseitige gleiche Widerstreifung der Stangen, mittelst des Drucks der Leiter und des Gewichtes auf derselben, kann die Leiter weder unter sich noch neben auf die Seiten sich neigen, und man kann darauf im Freyen und sicher handhieren.

§. 15.

von Baumzinn, dem Baumzinn, der Baumzinn
und dem Baumzinn.

Baumzinn und Baumzinn kann eine gewisse
die nicht entbehren, um damit sowohl die nöthigen
der Wärme beim Frost, als auch harter Nässe u.
s. w. und sie dadurch gegen Austrocknung der Luft,
Frost und Nässe und die dadurch entstehende Fäulnis
schützen, sondern auch manche zufällige Beschädigung
durch Feuchten und Nässe, Krankheiten und andere Uebel,
Verwundung und gleichsam ein heilendes Pflaster er-
statten zu können.

Es findet man eine Menge Rezepte in allen Warten-
berg'schen Baumzinn und Salben; diese sind
gleichzeitig die besten das heilsamste Ingredienz,
den besten Terpentin (der selbst ein Saft der Bäume
ist), meistens vermischt, weil sie größtentheils
aus Terpentin vermischt sind, welche den Bäumen
ihre Poren und Saftadren verstopft und ihnen
zu schadet. Ich will daher so gleich eine wohlfeile,
die allerheilsamste und beste Baumzinn oder den
Baumzinn (wie sie heißen kann) bekannt machen.
Man wird diesen Kitz kennen. Man wird ihn zu
gebrauch bei den Bäumen bequemer und eben so heil-
sam, als den Versuch auch zu beschreibenden Baum-
zinn, welchen der englische Gärtner William For-
ster 16 Jahren erfand, und wofür ihm die Königl. Ge-
sellschaft von dreißig tausend Gulden zu Theil wurde.

Man nehme Baumzinn, welchen ich bis jetzt allem
orts, allen andern Salben und Wörtern vorziehe,
Verwundung stets bewährt und am heilsamsten bewirkt
wird auf folgende Weise bereitet:

Man nimmt zu einem ewigen Hohlraum groß Baum-
zinn man ziemlich weit ausreichen kann:

1. Kubfladen, den halben Theil;
2. Leinwand, Leinwand oder Leinwand (wie sie die
Färber oder Färber gebrauchen), den halben Theil;
3. Zwei Handvoll Kuhhaare oder Rehhaare,
und

4. Pfund diesen Terpentin (das Pfund kostet
gewöhnlich 12 Gr.)

Die Letten werden zu einem steifen Brei wohl und zu-
zubereitet. Man thut davon so viel unter den Ruch-
nebst den Ruch- oder Reuhaaren (welche recht wohl zu-
gerüst seyn müssen, damit sie sich gut und gleich vertheilen,
daß daraus ein steifer dicker Pfropfstein wird, womit man
noch schmieren kann. Wasser ist dann dazu selten mehr nöthig.
Nachdem die Masse recht wohl durcheinander gearbeitet ist,
so daß die Reuhaare gleich vertheilt sind, so wird der ganze
Teig auf einen platten Stein gelegt, der dicke Terpent-
in wird darunter gethan und alles mittelst eines Stück Holz
wie ein Mörtelstempel mit aller Gewalt untereinander ge-
stoßen und gut vereinigt. Um alles in eine gleichförmige
Vermischung zu bringen, den Kitt zähe und zum Schwei-
zen glatt und bequem zu machen, so schlägt man hernach
diesen Teig öfters und so lange von einer Seite zur andern,
bis er in eine Art Pflaster verwandelt ist.

Von dieser Zubereitung ist noch verschiedenes zu bemer-
ken. Der dicke Terpent in, der so zähe wie Pech ist,
kann nicht mit der Masse vermischt werden, wenn er nicht
erst warm und flüssig gemacht wird. Man muß ihn daher
mit dem steinernen Topfe, worin er gewöhnlich von den
Materialisten gegeben wird, auf den heißen Ofen stellen
oder in heißes Wasser, oder auch mit Vorsicht auf Kohlen
stellen. Wenn er nun recht flüssig ist, so breitet man den zuvor
gearbeiteten Teig nach der Länge aus, macht mit der Hand
ein Gräbchen durch ihn hin, schüttet den warmen und so
wie Wasser zergangenen Terpent in hinein, und senkt so gleich-
an, den Teig stark hin und her zu schlagen, so lange,
bis er recht hart und alles wohl durcheinander gearbeitet ist.
Kann der Lehm vorher etwas warm gemacht und also die
ganze Masse warm bearbeitet werden, so ist dieses um
meist förderlich und der Baunkitt wird um vieles besser.
Denn der Terpent in vereinigt sich um desto leichter mit der
Masse und durchdringt desto mehr alle Theile derselben.

In der Luft wird dieser Baunkitt bald steinhart. Um
ihn zum Gebrauch immer weich und dienlich zu erhalten,

*) Die etwas mit Terpent in beklebten Hände lassen sich nicht so leicht
mit Wasser reinigen. Man muß sie zuvor mit ein wenig
Seife, mit Makulaturpapier abwischen, und dann erst
Wasser nehmen.

stelt man ihn entweder in ein Tuch oder in eine Schweins- oder Ochsenblase, und gräbt ihn unter die Erde, oder legt ihn mit der wechslungebundenen Blase in ein Gefäß mit Wasser, oder taucht ihn in einen feuerernen Topf, legt ein feuchtes oder warmes Tuch darauf, bindet ihn wohl zu und ver-
 wahrt ihn im Keller.

Der Baumkitt ist von unverfälschtem Nutzen. Bei dem ersten bedarf es keines aufhaltenden Verbindens; man bemerkt nur etwas von diesem Baumkitt darauf, und die Wunde ist Operation vollendet. Der Kitt befügt die Wunde besser als ein Verband, weil er so leicht nach-
 her und von dem Regen nicht so bald abgelöst wird. Auch verbindet diese Salbe zugleich das Wachsöl und die Heilung durch den Terpent. — Alle Wunden an Bäumen, denen zu heilen sind, kurel diese Salbe. So heilsam der Terpentin bei Verwundungen an Menschen und Thieren ist, so heilsam ist er auch den Bäumen.

Die Besorgung, als möchte unter diesem Kitt die Verwundung der Rinde bei der Wunde eines Baums oder in Firschwunden, so wie die Nadelhaara und das Wachs-
 öhl der aufgesetzten Firschwunden gehindert seyn, weil der Kitt sich sehr verhärtet, fast harte; denn der Kitt wird durch Regen und Witterung endlich wieder etwas nachge-
 weicht; er leistet nur so lange seine Dienste vollkommen, als der Verwachsung der Firschwunde nöthig ist. Hat man da-
 her einen beträchtlichen Schaden an einem Baume damit bemerkt, dessen Heilung länger als Jahresfrist erfordert, so muß man mit Anfang des Winters das alte Wasser,
 wenn es aufgefroren ist und sich am äußern Rande etwas
 abgelöst hat, abnehmen und mit frischer Salbe belegen.

Vorschrift zur Verfertigung eines Baumkitts,
 womit alle Schäden, Mängel und Gebrechen an aller-
 ley Obst- und Forstbäumen geheilt werden können,
 von Wilhelm Forstsch, Königl. Gärtner zu Ken-
 sington.

- R. 1. Eintheilung des Kitts.
- „ 1. Eintheilung des Kitts von alten Gebrechen,
- „ 2. Eintheilung des Kitts von der Dase eines Baums,
- „ 3. Eintheilung des Kitts.
- „ 4. Eintheilung des Kitts Gebrechen- oder Frostschaden.

„Die drey letzten Bestandtheile müssen, ehe man sie in
 „sein gestrichen werden. Alsdann arbeitet man alles mit
 „Eisen wohl durcheinander, und hernach mit einem
 „eisenen Schlägel oder Stößel, bis die Masse so glatt
 „hart ist, wie feiner Mörtel, den man zu den Decken
 „Zimmer gebraucht. Ist das Gemenge so weit fertig,
 „muß der Baum zum Auftragen desselben dadurch ge-
 „vorbereitet werden, daß man alle abgestorbene schad-
 „hafte Theile wegschneidet, bis man auf das gesunde, fi-
 „sche Holz kommt. Die Oberfläche des Holzes läßt man
 „glatt, und rundet die Ränder der Rinde mit einem
 „Feiler oder einem andern Werkzeuge auch vollkommen
 „(welches eine wesentliche Vorsicht ist). Nun trägt
 „man den Mörtel etwa $\frac{1}{3}$ Zoll dick über die ganze Ober-
 „fläche von der Rinde entblößten Theils so auf, daß
 „ihn am Rande ganz dünn verstreut.

„Hierauf nimmt man trockene gepulverte Holzasche
 „vermischt sie mit einem Sechstheil so viel Asche
 „gebrannten Knochen, thut das Pulver in ein
 „schweres oben durchlöcherter Büchse und streut es auf
 „die Oberfläche des Mörtels, bis er ganz damit bedeckt
 „ist. So läßt man es eine halbe Stunde liegen, um die
 „Luft einzulassen; alsdann streut man wieder frisches
 „Pulver darauf, reibt es sanft mit der Hand ein, und wi-
 „derholt das Bestreuen mit Pulver, bis der Mörtel eine
 „glatte und glatte Oberfläche hat.

„Alle Bäume, die man nahe an der Erde ab-
 „schneiden muß, müssen auf dem Schnitte glatt behauen und am Rande
 „wenig zugedrückt werden. Das trockene Pulver,
 „das man sich hernach bedient, muß zu diesem Behuf mit
 „gleichem Menge trocknen gepulverten Gypses ver-
 „mischt werden, um dem Träufeln von den benachbarten Bäu-
 „men und den schweren Regengüssen zu widerstehen. — Wo
 „überhaupt keinen Kalkschutt von alten Gebäuden bekom-
 „men kann, da nimmt man gepulverte Kreide oder gem
 „Kalk, der aber wenigstens einen Monat vorher ge-
 „seigt seyn muß.

„Das Wachsthum des Baums wird den darau-
 „f liegenden Mörtel an den Rändern, zunächst an der
 „Stammesbasis allmählig lösen und heben. Deswegen muß man da-

sehr geschieht, gelegentlich und zwar am besten, wenn es geronnen hat, mit dem Finger darüber hindurchen, damit die Pore Mörtel ganz bleibe, die Luft und Feuchtigkeits nicht zu die Wunde eindringen könne.

„Gibt man etwas von diesem Baumörtel zu künftigen Gebrauch auf, so muß man es in ein Faß oder in einen andern Gefäß thun, und irgend eine Art Urin so darüber gießen, daß er die Oberfläche bedeckt; denn sonst verliert die Luft dem Gemenge größtentheils seine Wirkung.“

Eine sehr gute Baumfalbe erhält man auch, wenn man zwei Dritttheile Weizen mit einem halben

„Es ist außer Zweifel, daß dieser Mörtel in beschädigten und in abgeworfenen Zweigen, die von der Wunde wieder austretenden Säfte, sehr gut ist, und in England, vorzüglich wegen der Meilen und des Schutzes überdauert, mit vielern Nutzen angewendet werden mußte. Er besitzt eine entzündende und abführende Eigenschaft, widersteht dem Regen, der Zusammenhang durch Adre, der Fäulnis durch harte Gewandungen und trübe Wunde, der Verhinderung der Wundheilung und deren stillen Verlauf, und verbietet zugleich die Fäulnis. Daher muß zu bedenken, daß dieses Mittel etwas unvollständig und für die Wunden junger Bäume wenig nützlich ist, so fehlt es dem meisten Gedeihen auch an einem dem Saft des Baums zutreffenden und kräftigen Ingredienz, wie der harte Terpentin (ist ein Balsam oder Saft aus Bäumen) ist. Dieser zieht nicht nur die guten Säfte des Baums an die schadhafte Stelle zu ihrer Verheilung, sondern thut auch dazwischen einen heilsamen Saft mit. Zwischen beiden Mitteln, dem Mörtel und dem jauchigeren Terpentin, mag wohl ein Unterschied seyn, wie zwischen einem Heilpflaster und einem balsamischen Pflaster. Jener zieht nur die Wunde zusammen und hält die Wunde ab, damit das Fleisch zusammenwachsen könne, wenn keine andere Ursache davon kam; oder es verhindert nicht die Entzündung, den Entzünd, die Heilung. Das andre aber ein heilsamer mit balsamischen Ingredienzen, z. B. Kampfer, persischer Balsam, myrrinisch Öl, oder Öl, dessen Gabe auch andere Theile, z. B. durch reiche Nahrung z. absorbirt oder durch Sieden nachgezogen ist. — Endlich muß das Weizen und Terpentin für die Beschädigung zureichender seyn, als die anderen: Mörtel, da jener wegen der Abhaltung der Luft und der Hitze eben das thut, was der letztere thut, und durch ein balsamisches und heilsames Ingredienz mit sich führt.

Drittheil angeldschten Kalk, und einem halben Drittheil frischen Kuhfladen mischt. Hat man keine frischen angemachten Leimen, so kann man trockenes fein zerhackenes nehmen, und alles zusammen mittelst Umrührung von so viel Wasser unter einander rühren, daß eine Salbe wird, die sich so, wie oben bey dem Baumklee sämieren läßt. Diese Salbe nimmt eine gelinde Härte an und wird vom Regen nicht abgewischt; daher hat man auch nicht nöthig, Leinwand u. dergl. darüber zu binden. Man darf aber nicht mehr von dieser Salbe bereiten, als man in vier Tagen verbraucht, weil sie hernach untauglich wird.

Da indessen nicht jeder Gartenfreund, zumal derjenige, welcher die Baumzucht nicht ins Große treibt, sich mit einem oder dem andern der beschriebenen Baummittel befassen will und mehr ein gutes Baumwachst liebt, das er zum Gebrauch in steter Verlethenschaft haben und leicht bey sich haben kann, so wäre ein gesundes Baumwachst zu wählen,

$\frac{1}{2}$ Pfunde gelben Wachs,

$\frac{1}{4}$ Pfunde Harz, und

$\frac{1}{4}$ Pfunde dicken Terpentin.

Wachs und Harz läßt man in einem Topfe unter einem Schmelzen, den Terpentin aber besonders bloß auf Kohlen vorsichtig zergehen; man thut ihn hernach hinzu, rührt die Masse wohl durcheinander und gießt sie endlich in Stangen.

Zum Gebrauch des Baumwachses bey strengem und rauher Witterung muß man freylich, um biegsamer zu machen, etwas Fett dazu nehmen, welches in etwas wenigem Hammelfett oder Butter stehen kann. Man darf sich aber keines Fettes bedienen, welches die Sonnenhitze in die Poren und Gäßchen der Rinde senkt, sie anbrüchig macht, und das Verwachsen und Verwölben herbeiführt.

§. 16.

Von dem Hopfenleim.

Beim einer Baumzucht ist das Pfählen und Anpflocken, sowohl in der Baumschule bey manchen Hopfenbäumen, die nicht gerade wachsen wollen, als auch in der Auspflanzung vieler junger Bäume unvermeidlich; zur Befestigung der Röhren aber, in welche die Baumpfähle gesteckt

Be. Mit diesem Hosenelſen werden neben
hinnen die Löcher in die Erde geſtoßen, worin die
aufſtecken werden. Sobald der Pfahl ſteht, ſo wird
erſtenſten umgewendet, und mit dem obern platten
Ende die Erde be- und feſt geſtoßen. Ohne ein ſol-
ches läßt ſich kein Pfahl feſt und tief in die Erde

Zweytes Kapitel.

von der Erziehung junger Kernſtämmchen

§. 1.

Samenſtiele muß lediglich mit erzeugten Kernſtämmchen
angelegt werden.

Die edlen Obſtſorten ihr eigentliches Vaterland in un-
ſerm Himmelsſtriche nicht haben, ſo können ſie auch nicht
durch Samen oder durch ihre Kerne in ihrer Art
fortgepflanzt werden; man muß ſie vielmehr auf
Sämlingen ihres Geſchlechts und ihrer Natur durch
einzelne Arten der Einimpfungen fortpflanzen und
erzugen. *) Es iſt aber keinesweges gleichgültig, was

man nur für junge Bäumchen und Wildlinge habben kann, um die Baumschule damit zu besetzen, von einer Anzahl edler gesunder Bäume zu erziehen man eine ächte gute Baumnacht führen, so muß man Baumpflanzen und jungen Bäume so lechterdings aus ihnen erziehen und zwar aus Kernen guter Bäume. Man behelfe sich ja nicht mit Kernen von Obst, von Holzapfeln und Holzkrucken; viel weniger

selbst nieder eine kluge Auswahl gemacht werden. Man nehme solche Stämme, die wenige Stacheln in der Jugend noch starke Blätter haben, in die gestügtere Lage der Klima's des kalten Berges u., dahingegen diejenigen, wo ihre Stacheln und Blätter eine mildere Zeit zeigen, wo weiter mehr aufgesetzt seyn können. Alle diese Obstfrüchte und Birnen, werden nicht nur für die Delonomie Nutzen bringen und wenigstens für die Küche, zu Wein u. s. w. sehr tauglich werden, sondern man wird aus Sorten darunter bekommen, die zum frischen Genuß, oder Honig, zu Schnitten u. d. gl. recht gut sind.

Jetzt wird man aber fragen: aus was für Sorten setzen und Blenden die Kerne zur Aufzucht einer solchen Baumschule anzumenden seyn möchten? Es ergiebt sich, daß, wenn man sich der Kerne von gepflanzten Bäumen muß, keine Eschweilen, Pöppel, Fenchel und ähnliches, keine Butterbirne, Bergamotten und ähnliche von weißem verästeltem Holze und schwächerem Baumholz, sondern entweder Kerne von ungepflanzten Bäumen von solchen berechneten Bäumen, die einen starken Wurzelkern und ein festes Holz haben, und deren Blätter, ungünstigen Witterung weichen, vornehmlich spärlichende

Die Erziehung aller dieser Dauerforten ist zwar dieselbe wie die für den Baumgarten bestimmte, jedoch dürfen sie ihrer Bestimmung wegen noch weniger in hartem Boden, noch in einem lockern und von Natur feuchten ertrocknen Erdboden erzogen werden; sondern der Boden, in dem sie nicht schlecht und mager seyn darf, kann es keine Erbsen und Bohnen werden sollen, muß haben schlechtes Sandland, sondern ein etwas schwerer Boden und so ganz hauptsächlich der Wurzel seyn, wo der Boden dann ist, oder man in der Gegend finden kann, um ihn Erde zu vermischen; in Gemanglung des Wurzels aber sich des aufgedachten Hofes von guten Wurzeln oder Pflügen bedienen, da denn die Bäume in alles Erdreich und eine dauerhafte Natur und fernhafte Wurzel

nach der jungen Wurzelankläufer von solchen Bäumen den Waldungen oder an Weiden etc. Auch die aus ihren Wurzeln aufgewachsenen Stämmchen reißt man nicht in die Umstände auf, und selbst die aus den Wurzeln zahlreicher oder Stalldäume aufgewachsenen Stämmchen verwerfe man; sie taugen alle nicht dazu, gehen keine gute gesunde Wurzel an und aufessen wird das beste darauf berechnete Obst nicht blühen und ausarten.

Einige Wäldlinge und Baumstümpfe, die aus Samen von wildem Obst, von Holzpfeilen und ähnlichen wachsen, haben zwar das Gute, daß sie als Bäume gegen die Kälte dauerhafter sind, als andere, auch in kalten Ländern, der Ueberschwemmung ausgesetzt vorzutragen können; indessen taugen sie doch nicht zum guten Baumzucht für Hochstämme im Allgemeinen. Sie haben nämlich von Natur und nach der Beschaffenheit des mütterlichen Baums, ihrer Haken und Schrauben, eine sehr unregelmäßige Wuchsform, als die Kernstämme von anderen Sorten; und weil sie ein härteres Holz von keinem Holz besitzen, die Stämme von zahmem Obst aber, welche auf vorgerichtet werden, ein weiches und lockeres Holz, wachsen daraus ungestaltete Bäume, die unten dünn, oben der Pfirsichstiel an ungleich dicker sind. Sie haben auch das Veredelungsreiz und das zahme Auge ist so gern an, als ein Kernstämmchen von gutem Obst. Dadurch bequemen sie sich viel später, Fruchttaugen anzulegen und tragbar zu werden. Den aus Kernen von wildem Obst im Walde aufgewachsenen Stämmchen können nicht bloß alle diese Fehler zu Schulden kommen, weil sie auch in schlechtem ungebanntem Boden und in einem Wurzelwerk aufwachsen, so haben sie auch noch nur eine oder höchstens einige Stoch- oder Pfostwurzeln und sehr wenige Nebenwurzeln; man kann sie nicht weiter durch Versetzen der Wurzeln, noch durch Umpflanzen derselben abhelfen, die erforderlichen oberen Nebenwurzeln hervorunterreiben. Sie wachsen daher trübselig und sind von Natur zum Brande geneigt.

Die Wurzelankläufer von solchen wilden Bäumen taugen gar nichts. Mehr allen angedeuteten Mängeln, denen sie unterworfen sind, werden sie gewöhn-

lich stödig und brandig, da ihre Hauptwurzel vom Ba-
abgerissen und unheilbar beschädigt ist.

Selbst die bewurzelten jungen Schößlinge und Wurzel-
ausläufer an zahmen und guten Obst-
bäumen sind zur Anzucht verwerflich. Sie werden nicht
gesunde und schöne Bäume, als die von Kernstamm-
ke erben die schädliche Unart ihres Mutterbaums, im
Wurzelsprossen auszuheben, wodurch der Krone die Er-
nährung entzogen wird und der Baum ein verwildertes
sehen bekommt.

Indessen treffen alle angeführte Mängel hauptsächlich
nur das wichtigste Obst, die Äpfel und Birnen. Die
Kirschen und Pflaumen, jene aus Waldungen,
diese von Wurzel-
ausläufern, sind nicht zu verwerfen;
kommt es auf die Beschaffenheit ihrer Wurzel an (wie
es selbst von den edeln Kernwildlingen gilt), einen
neuen und guten Baum daraus zu erziehen. Man
kann vornehmlich in jungen Stieben oder Schlägen (worin Erde
und Luft gut wirken kann), manche schöne junge
Kirschen-
bäumchen, aus Kernen erwachsen, die treff-
lich gedeihen; wenn man sie in die Baumschule versetzt und
edelt, so geben sie tüchtige, schöne Bäume. Pflaum-
bäume, zumal solche, welche alle Jahr beschnitten
werden (wie z. B. die gelben auf Pflaumenstämmen veredelt
Nirchellen) stoßen manche schöne und brauchbare
Schößlinge aus, auf welche sich Pflaumen, Pfirsche
Aprikosen u. dgl. mit gutem Erfolg veredeln lassen. Die Hauptsache
kommt aber hierbei zuerst auf die gute Beschaffenheit
ihrer Wurzeln an, und dann muß man sie ja
ausheben, damit die Nirchen im Walde nicht, durch
Mangel an Luft und Sonne im fernern Wachsthum verhin-
dert, im Stöcken gerathen und krüpplich werden, und be-
i Pflaumen die Herzwurzel, mit welcher sie auf der Wurzel
Baums angewachsen sind, nicht zu stark werde und da-
her sie die Wunde vom Abreißen noch gut verwachsen können.
Man mag zwar und gewiß bleibt es doch immer, daß
aus geträute und aus Kernen erzogene und
in gebauem Gartenlande gepflegte Wild-
linge von Kirschen und Pflaumen vorzüglich
sind und freudiger wachsen.

§. 2.

Vom Baumstammjungle.

den Beeten und Gärten, die man zur Erziehung der Bäume braucht, kommt die Lage der Erde und ihre Zubereitung in Betracht. Die Lage muß für die Bäume frey und offen, nur sowohl den Einfluß der Sonnenwärme empfangen, als auch von den im Winter und Frühling eintreffenden Winden so gleich in der ersten Jugend abgewehrt werden. Wenigstens müssen sie doch gegen Nordost, und über den Mittag hinaus Sonne haben. In alten gelegenen Baumstammjungle haben kein Mangel an solchen schwächlichen und kranken Bäumen. Auch oft ein heißer und trockener Sommer den jungen Bäumen mit Schaden, so kann man sie doch selbst wegen der Entfernung nicht begießen werden lassen, denn Verschmachten durch eine gähdrige Hitze kann man nicht verhindern. — Die in tiefen Thälern angelegten Baumstammjungle erzielen keine dauerhafte Bäume.

Der Boden, worin junge Bäume und Wildlinge erzogen werden sollen, soll kein kieseliges, schweres und festes, viel weniger aber ein bloßer Sandboden, sondern lockerer, frischer Boden ohne Steine sein. In solchen können die jungen Wurzeln der jungen Bäume sich nicht ausbreiten und bilden, und es bildet sich eine sehr lange Pfahlwurzel, ohne viele Seiten- und Haarpfahnen. Auch fangen solche Bäume leicht zu verfaulen, sie sind auch mehr dem Brande unterworfen, als andern Boden. Ueberhaupt ist der Sandboden zum Betrach der ungeschickteste zur Baumschule. Auch zur Erziehung der Kernbäumchen oder Wildlinge jener als dieser verbessert werden. Der alte Boden muß durch häufiges Graben und Untermischen der Erde aus der Mischtheil, oder mit allem zu diesem Zweck locher und gut gemacht und dem Boden durch starke Auflockerung verträglich ausgeglichen werden.

Die Zubereitung der Wildlingsbäume muß übrigens, und als in einem guten und klugen Pflanzenlande

gehörig. Man muß diese Beete mit kurzem verwestem Dünger, mit durchsroener Gassenerde, mit verwestem Rasen und guter Pflanzenerde, nicht aber mit hitzigem Dünger und strobzigem Mist, der in einem heißen Sommer großen Schaden anrichten würde, zubereiten. Es ist hiermit anders, wie mit der Baumschule, welche nicht von Mist fett, und nicht von einer schwarzen lockern Erde fern darf, worin die Bäume verzärtelt werden. In dem Baumpflanzenbeete müssen die jungen Pflanzen ihre ersten Wurzeln bilden, worauf sich ihr künftiges Wachsthum und ihre Güte gründet. Dazu haben sie einen reichen und guten Boden nöthig. Dieser verzärtelt im ersten oder auch im zweiten Jahre den Baum für seine künftige Erziehung noch nicht, eben so wenig wie ein Kind verzärtelt wird, das man die ersten Wochen und Monate nach seiner Geburt warm hält, das Milch und zarte Speisen bekommt. Auch dieses kann in Zukunft ein dauerhafter, starker, abgehärteter Mensch werden, wenn es in der Folge darnach erzogen wird. In einem mageren, rohen und ungeschlachten Boden können die zarten Würzelchen nicht wuchern und nicht die Anlage zu einer schönen Krone von Wurzeln machen.

Uebrigens müssen die Beete in solcher schmalen Breite durch einen Fußtritt abgetheilt werden, daß eine Person von dieser Furche aus in die Mitte des Beetes reichen kann, um es von Zeit zu Zeit vom Unkraute zu reinigen.

§. 3.

Von und Methode wie man die Obsterne dem Baumpflanzenbeete übergiebt.

Man hat nicht nöthig, mit der Aersaet bis zum Frühjahr zu warten; man soll es auch ohne höchste Noth nicht thun. Wenn im Herbst das Obst zeitig und die Witterung günstig ist, auch andere Umstände es zulassen, so sollen die eiliche Wochen vorher zubereiteten Baumpflanzenbeete ihre Sterne empfangen. Der Saame wird den Winter über im Boden bereitet, um mit dem ersten Frühjahr hervorzufragen. Sollte überlaufs das Befallen der Baumpflanzenbeete in schönen Wintertagen oder im März gesche-

zu, so müßten die Beete doch im August oder September zu vorbereiten werden.

Eine Ausnahme von der Regel der Herbstsaat macht die Möusejahe, wenn sich in der Gegend der Pflanzengärten den Sommer hindurch viele Möuse gesammelt haben, so dann befürchten ist, daß diese die ausgesäeten Kerne im Winter hindurch aufzehren mögten. In solchem Falle ist die Herbstsaat im Frühjahr ratsamer und besser.

Zu beste Art aber; die Obstkerne, Kirschen, und dergleichen, zu säen, geschieht mit gekeltertem Obst. Von diesem darf nichts ausgeräumt oder ausgelesen werden, sondern die gesammte Masse der ausgepreßten Trichter mit den darin befindlichen Kernen, wie sie von der Melasse getrennt wird, muß auf das Pflanzengartenbrett kommen. Will man aber durch solche Siebe die größten Brocken von den Kernen absondern und dieselben für das Viech nutzen, so müssen diese Brocken doch mit den Händen zerhackt und so klein gemacht werden, daß nicht der größte Theil der Kerne darin stecken bleibt.

Die Treckern sollen nicht allzu lange in der Kelter zu liegen bleiben, sondern möglichst bald auf das Land gebracht werden. Es schadet zwar nichts, wenn sie schon säuern; aber schimmlich dürfen sie nicht werden. Auf dem Lande oder Beete werden sie nun, nachdem sie mit den Händen etwas klein zerhackt worden waren, auf das Beet aufgebracht. Hierbei muß man überlegen, wie viele Kerne wohl darunter sind; denn bei kleinerem Obst auch: es mehr Kerne und wohl noch einmal so viele, als bei einer großen Art Kirschen oder Birnen. Zudem ist zu bedenken, daß die Pflanzen eher dick als dünn stehen. Sie müssen entweder auf, behalten die Keimkraft besser, und die Winterzeit kann nicht so überhand nehmen. Daß die Beete nicht zu klein ist, wirft man weg. Es ist das dann entweder mit dem Gartenhäckeln untergebracht, oder man legt vorher etliche Fuder voll reiner Erde, (so wie man eingeseite für nöthig achtet) zur Hand, und damit man dann den Boden breit hoch die aufgestellten Treckern.

Will man aber die Treckern für eine Herbstsaat auf das Feld ansetzen, so müssen sie auf einem leichten Vo-

den aufeinander abbreitet, wohl getrocknet, und erst, wenn es friert, in Säcke eingepackt werden, damit sie nicht den Mäusen zur Speise liegen bleiben.

Bei der Anpflanzung mit ansagesäeten bloßen Kernen, ist nicht nur ebenfalls der Vorwinter die beste Zeit zur Aussaat, sondern auch die Aussaat selbst nach der Art, wie man Salatsaamen sät, (doch noch dichter) dem Liegen der Kerne in Gräbchen vorzuziehen, nicht bloß wegen der Mäuse, sondern auch wegen des Waidens selbst. Die Kerne werden dann entweder untergetragen, oder untergeschüttelt, oder auch, wie vorhin gemeldet, ein wenig mit Erde bedeckt.

§. 4.

Die nöthige und nützliche Mistbedeckung der mit Kernen besetzten Beete.

Von allen Baumpflanzenbeeten, denen man Obst keine anvertraut hat, versäume man ja nie, dieselben so gleich mit Rindmist dünn zu überdecken. Man nimmt dazu ganz kurzen verwesenen Dünger, den man mit den Händen locker und dünn darauf streut, so daß keine Erde zu sehen ist. Durch diesen Mist stehen im Frühjahr die Baumpflanzen hindurch, weswegen auch der Mist nie wieder weggerafft wird. Diese Ueberdeckung mit Mist schafft vielthätigen und großen Nutzen. Denn 1) schützt er die Kerne gegen die Kälte, gegen Glätte, gegen den Raub der Vögel, und gegen andere Beschädigungen; 2) giebt er den jungen aufstehenden Baumpflanzen Festigkeit und Trieb; 3) schützt er sie wider die Frühlingeshöfe, kalten Winde etc; 4) hält er im Frühjahr das Unkraut zurück, und wenn es endlich hervorbricht, so ist es leichter auszurollen; 5) erhält er den Boden locker, welches den Pflanzen viel Weidens giebt; weder Regen, besonders starke Platzregen, können dann eine Erdkruste verursachen und ihn zusammenpressen, weil der Mist die Gewalt der Tropfen bricht, noch die darauf stehende Sonne kann ihn erhärten; 6) erhält der Mist den Boden lange feucht und die Sonneneinstrahlung keine Risse und Sprünge im Sommer darauf zu bewirken, wodurch sonst die Wurzeln entblößt, und viele Stämmchen verderben würden; u. d. gl. m.

§. 5.

Uebrigste Beschreibung der Baumformenbeete, und Einregulirung
der ausgetheilten Obstsortenerne.

Eine wichtige Vorsicht ist es für einen ächten Baum-
gärtner, daß er die Stellen der verschiedenen
Theile des Obsts bemerkt, wohn er sie gedeit
zu sehen hat. Die verschiedenen Hauptgattungen des
Obsts, wie Äpfel, Birnen, macht die Bildung selbst be-
stimmte, wenn sie aufrechnet ist. Es muß aber für die
Ernte ein solches Register geführt werden: No. 1. sind
Äpfel, No. 2. sind Birnen, No. 3. sind Kirschen.

Es ist nicht aber mancher denken: „das sind ja
Gleichheiten! Wenn man gute Sorten jahres Obsts
hat, so sind ja Äpfel Äpfel, und Birnen Bir-
nen; schließlich müssen wohl alle Sorten gut werden!“ So
ist aber nicht; wir bringen es in keiner reinen Voll-
kommenheit in der Obstkultur und Pomologie, wenn wir
es mit obiger Genauigkeit verfahren. Es gibt nämlich
auch solche Obstsorten, die auf ihre Bildung oder Un-
bildung sehr empfindlich sind. Obgleich die meisten die
selbe Anlage haben, von den Säften des Bodens
zu annehmen, daß sich ihre eigenen dadurch sehr
verschlechtern, oder daß auch wohl ihre Gestalt
Farbe dadurch verändert wird, so thun es doch einige.

Ich will unter vielen nur ein Merkmal anführen,
das davon zeugen ist, daß ein kluger Baumgärtner
die Sorten bemerkt, aus deren Kernen er Bäumlinge
erzucht. Ein Gartenfreund, den ich als
sehr aufmerksamen und scharfsichtigen Botaniker und
Baumgärtner kenne, schrieb mir vor zw. Jahren
folgendes:

„Vor 20 Jahren pflanzte ich von einem Pigeon oder Teufel-
baum, der mir in seiner Gestalt mehr als andere Apfelbäume mit
seiner Form. Nach einigen Jahren verpflanzte ich
aus diesem Baum 10 Bäumchen in einer Linie nahe be-
einander, 3 auf dem Flusse und in einem Garten. Im Jahre
nach ihrer Verpflanzung hingen sie an Früchten in drei-
fachen von ganz verschiedener Farbe, Gestalt und Größe. Die
Bäume A war in allen Eigenschaften dem Mutterbaume ähnlich.
Die von B hatte fast gar keine Ähnlichkeit, außer an der Form.
Die von C war mittel und hatte dieselbe Gestalt, dabei war so

„größer als die Frucht von A, und gleichsam wie ein von der Sonne gedrücktes Herz gestaltet. Die Frucht von C wurde die größte, ungenügend mehr rund, und saß wie eine Reinette am Stiele statt gedrückt, und von dem sonderbarsten Colorit begleitet, nemlich nämlich abwechselnd roth, grün und gelb gefärbt. Kernstämme hatte A und B, C aber nur 4. Ich hielt diese Erscheinung im ersten Jahr für ein Irrthum und für ein Spiel der Natur, dessen Entstehung sich bey A und C aus mir unbekannten Ursachen ereignen haben könnte. Da es mir nicht Zufall, sondern diese Verschiedenheit lag in der Natur der drey Bäume, weil sie in der Folge ein Jahr wie das andere und nicht anders ihre Früchte trugen. Wäre ich nicht selbst Zeuge gewesen, und Pflanze dieser drey Bäume gesehen, die ich in einer Stunde, von einem und eben demselben Baume vorredelt hatte, hätte ich mich nicht überzeugen können, daß es eine und eben dieselbe Sorte sey. Aber von ungefähr erklärte mir ein Baumnörgel der Gegend. Ich bediente mich zu den drey Pigeonsbäumen Kernstämme von verschiedenen Kiefern, und fand, daß die Ursache der Erscheinung der Natur ganz offen in den Bildungen lag; nemlich der Kernstamm von Calville rouge d'Automne, worauf A gepflanzt wurde, brachte von außerordentlicher Rothe ungekreist. Der aus dem Kernstamm von rothem Herzapfel, einen großen und wenig gekrümmten Apfel, gepflanzte gab die Früchte B, und der dritte, den ich aus einem Winterstängel vorredelt hatte, trug roth, grün und gelb abwechselnde Früchte. Folglich blieb mir kein Zweifel übrig, daß die Vertheilung und Veränderung dieser drey Pigeons ausdrücklich ihr Grund im wilden Stamme hatten.“

Ein kluger Baumnörgel wird auch nicht dieselbe Bildungen ohne Unterschied zu Zwergbäumen und Hochstämmen nehmen wollen. Es wird ihm nicht gleichgültig seyn, zu Hochstämmen Bildungen zu treffen, die ein hartes Holz und einen langsamen Wuchs haben, wie z. B. die Vorstädter. Er wird dazu keine rothe Kalvillstämme nehmen, deren Baum nicht früh und groß wächst. Er wird zu Zwergstämmen keine Kernstämme verlangen, die schnell wachsen; sondern er bestimmt diese zu Hochstämmen, und sät die Kerne, z. B. von Stettiner oder Hildesheimer; von Sträucherlingen oder Streiflingen, von Wildäpfeln, süßen Sommeräpfeln &c. Er wählt zu Zwergbäumen (wenn er sie nicht auf Johannistämme haben will), Calville blanc und rouge; letzte Mispel; Vorstädter &c. Zu Zwergbirnen: Vergamotten &c. Diese kluge und ordentliche Einrichtung setzt aber eine richtige Beobachtung und Einregistrierung der besetzten Länder voraus.

§. 6.

von Erziehung der Bildlinge des Fenchels.

Die Erziehung der Kernsämlinge oder Bildlinge des Fenchels hat es in Ansehung der Beschaffenheit ihrer Erde eben die Beschaffenheit, wie es vorher von den Bienen gemeldet worden ist. Daß die Kirschchen, so können sie, wenn man sie in Menge nicht achtet, auch mit ihrem Fenchel der Erde überleben, und zwar sobald diese Obstart reif ist. Man setze dann ganz frisch mit Erde, etwa nur einen halben Fuß. Die Zwetschen- und Pflaumenkerne setze man nicht unter die Erde bringen, mit Erde bedecken, sondern man muß sie nur leicht hindurch und so darauf treten, daß sie bloß den Winter hindurch bis an das Frühlings Regen und Sonnenschein sie mürbe mache; denn unter 100 Kernen und Steinen kann 10 aufzuehnen. Die Erziehung erfordert sie vorzüglich deswegen, weil so leicht sich theilende Nuth haben als Kirschchen, Pflaumen, etc., obgleich die Schale derselben viel dicker ist. Am trefflichsten gerathen die jungen Zwetschen, wenn man die Steine in einen mit Gras bewachsenen Boden, der ein lockeres gutes Erdreich hat, aufzuheben. Die Nachbarschaft sind auf den Dörfern Gras, wo die Steine zu Tausenden aus den abgefallenen Bäumen selbst wachsen, und die schönsten Bäume werden. Daß man die Obstkerne über Winter in der Erde oder in einem Sande in Mamentöpfen aufbewahren, so muß sie nicht so tief gelegt werden, sonst vermodern die ungenutzten Mängel der Luft, die, obgleich der Boden hart ist, dennoch auf den Keim im Kerne wirkt.

§. 7.

von Erziehung der Sämlinge des Schalenobst, der Baumäpfel, Mandeln und Kastanien.

Die Baumäpfel wachsen sich best und in ihrer Art und sind daher nicht als Bildlinge zu betrachten; es ist nicht nöthig, die jungen Sämlinge zu verpflanzen; man setze vielmehr auf ihrer Stelle, wo die Samen

naß gesezt wurde, erziehen, bis sie als junge Bäume ihre Behörde versetzt werden. Hat man Gefahr vor Mäusen oder Krähen, die herbe ihnen nachstreben, so legt man die Nüsse über Winter in Kästchen oder Töpfen feuchtem Sand schichtweise legen, und gegen Frühjahrs Keller leimen lassen, hernach aber mit ihren Keimen das für sie bestimmte Gartenbeet legen. Um aber ihre Keime beim Ausgraben mit den Händen abzuspielen, so bringt man die Töpfe zum Gartenbeet, und schüttet sie zusammen, daß man die gekleiteten Nüsse ohne Sorgen bequem herausnehmen kann. Weil sie aber erst zur Majoranzität auf dieser ersten Stelle erzogen werden, so muß man jede Nuß zwei Fuß weit von der andern legen, zumal da sie starke Pfahl- oder Stechwurzel haben, und weil zum Ausgraben und Ausheben Raum nöthig ist.

Die Mandeln können zwar eben so behandelt werden, wie die Nüsse; sie sind aber zarter und vornehmlicher im Keller in feuchtem Sande. Man steckt sie hier lieber sogleich nach ihrer Zeltung auf das Pflanzbeet. Wenn man frische Mandeln mit ihren grünen Schalen bekommen, so gerathen sie glücklicher wenige bleiben zurück. Sie werden Hand breit von einander in Reihen gelegt. Mandeln mit harten Schalen tauglicher als die mit dünnen. Die Mandelsamchen werden als Willlinge betrachtet, da sie sich bey uns aussetzen in ihrer Art fortpflanzen, und nur hauptsächlich gezeu werden, um darauf Pürschen und Abzulesen, nicht ihr Geschlecht selbst zu veredeln. Man wählt hauptsächlich dazu einen leichten, trockenen, sandigen Boden, damit sie nicht nur bey ihren langen starken Pfahlwurzeln einen festen Stand haben, sondern auch ihre Feuchte aus der Tiefe suchen können.

Die Früchte der süßen Kastanien, die kein Öltes, sondern ein mactiges Fleisch haben, sind dem Frost sehr unterworfen. Man legt sie daher zur Fortpflanzung den Winter über in feuchten Sand, läßt sie keimen, legt sie, wie es bey den Nüssen gezelet ist, im Frühling in das Pflanzbeet eine Hand breit von einander. Obgleich sie sich auch in ihrer Art und Größe fortpflanzen, so werden sie doch als Willlinge versetzt und

zu ziehen, zum Theil aber auch elulirt und
gegr.

§. 8.

Der Zeit- und Werthung der Kernstämme, so lange
sie auf dem Baumstamm stehen.

Die Erziehung der Baumstämme und Kernstämme
ist eine wichtige Sache, die man nach gehöriger Aufsicht
zu führen in die Wege nicht viel zu schaffen. Den
ersten Sommer hindurch hat man nur darauf zu sehen,
das Unkraut von Zeit zu Zeit ausgerodet
zu werden, damit den jungen Baumstämmen die Luft, und
zuweilen die Nahrung nicht entziehe. Da aber das
Unkraut nicht sehr früh geschehen darf,
da die Baumstämme noch sehr jung und klein
sind, so muß man vorsichtig sein, so thut hier der auf-
merksame und umsichtige kurze Mist sehr gute Dienste;
man muß das Unkraut nicht eher sichtbar, als bis die
Baumstämme etwas stark sind. Durch das Ausro-
den des Unkrauts wird auch das Gebüsch um den Baum
zuweilen etwas so viel wie nöthig ist, abge-
räumt, so kann man weiter durch die schmale
Baumstämme hindurch bedürfe. Denn das Unkraut
schadet manche Stämme veranlassen dadurch
zu werden beschädigt, zum Theil auch andern
zu sehr entzogen, so daß bei anhaltender Son-
ne sie vertrocknen müssen. Von anhaltendem Mist
kann das Gebüsch wege. Das Geschäft des Un-
krauts muß man übrigens verständigen Leute
überlassen, aber keinen Kindern, die leicht mehr Scha-
den als Nutzen anrichten.

Da die Kernstämme gewöhnlich zwei Jahre im
Feld stehen müssen, so ist es doch besser, daß sie
im Frühjahr und nicht im Herbst, in die Baumschule
gebracht werden. Sie müssen daher mit Anfang des Win-
ters dem Felsen geschützt werden. Diese Erziehungs-
zeit, zumal die Kernstämme, oft bis auf den
Winter. Und wenn sie auch nicht mehr als die außer-
ordentlichen abgeben, so haben die Bäume doch schon
in dem Jahre keinen so freudigen Trieb; daher sollte

man glauben, der Hase haben einen alstigen Sog. deswegen nöthig, daß man solche Länder wohl mit ihnen umlege, damit die Hasen nicht beskommen. Auch scheuen diese Thiere sehr den Geruch von Roth; wenn man daher Erde aus den Kloacken der Beete bringen lassen kann, so werden sie sicher wegz.

Uebrigens bedecke man die Stämmchen mit Stroh, Laub u. d. gl. um sie gegen Kälte zu sichern. Der Frost schadet ihnen im Freyen, wo sie die Luft wieder trocknet, nicht leicht; wo sie aber bedeckt sind, hält sich unter ihnen die Feuchtigkeit, und verhindert das Glatteis und Erfrieren. Die Stämmchen müssen auch den freyen und unbedeckten Stand an Dauerhaftigkeit wohnt werden.

Was die Verpflanzung der Kernstämmchen an Pflanzenbeete im zweiten Jahre betrifft, so läßt sie nur einmal, und zwar im März oder Anfang April, ehe sie Blätter treiben, auslockern. Was durch geschieht, wird mit der einfachen Zinke des Gartenhackens zwischen den Stämmchen behackt und locker gemacht. In Reihen steht, wird zwischen denselben ordentlich gearbeitet; alles Wurzelwerk von Gras und Unkraut ausgesondert, und dann wird das ganze Land sofort mit kurzem verwesenen Rindviehmist belegt. Dadurch erhält man wieder die meisten vorerwähnten Vortheile, und hat dabei den ganzen Sommer weiter nichts zu thun, als etlichemal das Unkraut auszu-

§. 9.

Vom Ausheben der Kernwildlinge und Räumung der Pflanzenbeete.

Die erste Frage ist hier: soll man die Kernstämmchen nur ein Jahr oder zwei Jahre auf dem Pflanzenbeete stehen lassen? — Es ist kein Zweifel, daß mehrere Stämmchen im Herbst oder Frühjahr ausheben kann, wenn man auf die vorhin beschriebene Weise die Baumpflanzenbeete ordentlich bestellt und pflegt. Wenn man eine günstige nicht zu anhaltend trockene Zeit hat. Sie können daher schon in ihrem zweiten Jahre erntet und kopulirt werden; diese Frühjahrs-ernte giebt dem Baume in seinen Wuchse einen großen

Da aber der meiste Theil zum Ausheben tauglich ist, so läßt man jeentweder rathfamer noch ein Jahr stehen, um sie zugleich mit einander ausheben zu können. oder, wenn man die Bäumlinge in der Baumboden nicht abheben kann, so kann man auch die stärksten ausheben: nur muß man dabei eine recht nahe Bitterung vermeiden, welche das Erdreich stark durchweicht hat. Denn die Baumboden oder mit dem Gratschelte kann man ausheben, weil mehrere noch unentwickelte Stämmchen dabei mit ausgehoben werden würd.

Es dann der Boden hinlänglich wieder abgetrocknet und zum Verpflanzen bequem ist, werden diese ausgewählten Kerstämichen in die Erde gelegt und eingeschnitten.

Man kann aber auch die starken und tauglichen auf Bäumensteile aufschlafende Kuge schütten, und sie von Ausheben aller Stämmchen stehen lassen, wodurch das Jahr gewonnen wird. — Rathsam ist es überhaupt gar zu schwache und kleine Stämmchen in eine Baumboden zu versetzen, zumal wenn sie schweren Regen hat, weil durch die viele Feuchtigkeit, die das Jahr darin vertrittet wird, viele vertrocknen, andere jugendlich, und viele an den Wurzeln losgerissen werden.

Die Baumboden sollen aber auch nicht länger als ein Jahr unversetzt stehen bleiben, sonst wird die Wurzel zu groß. Hat man aber Ueberfluß, oder die beiden Jahrgänge besonders ungünstig, so daß die Stämmchen gern größer hätte, alsdann können sie auch noch ein Jahr stehen bleiben.

Soll ein Baumbodenland geleert und sollen die Kerstämichen ausgehoben werden, so muß da, wo nach Beschaffenheit des Bodens das Land nicht hinlänglich ist, mit der im 1. Kap. beschriebenen großen Baumboden (Taf. 1. fig. II.) geschehen. Hierunter wird unter die Wurzeln der Bäumlinge ein Graben gemacht, wodurch die Bäumchen bloß gestellt und von Reihe zu Reihe einzeln und anders ohne Zerreißung einer Wurzel bequem abgenommen werden können.

In kleinen und im Wachstum etwas zurückgebliebenen Stämmchen können, wenn sie nicht verkrüppelt und

untauglich sind, entweder, um Zwergbäume zu veredeln, auf noch ein Jahr wieder in das Land gesetzt, oder als untauglich mit den andern weggeworfen werden.

Für die jungen Setzlinge und Kandidaten der Baumschule ist es am zuträglichsten, ihre Aushebung im Frühjahr und zu solcher Zeit und Witterung vorzunehmen, wo sie soaleich in die Baumschule versetzt werden können. Ist es aber ratsamer, entweder wegen zu besorgter Diebstahl, oder wegen Beschädigung durch Hase das Baumpflanzenbeet noch vor Winter zu räumen, oder will man ferner die Stämmchen etwa wegen Frostes im Winter, der die Erde hebt und die Setzlinge ausleibt, oder auch aus Mangel an Zeit, nicht im Winter sondern erst im Frühjahr in die Baumschule setzen; so müssen sie in der Baumschule soaleich eingegraben werden und über Winter in der Erde liegen bleiben, bis sie im Frühjahr verpflanzt und in die Reihen gesetzt werden können. Sollen sie aber soaleich nach Ausheben und noch vor Winter in die Baumschule werden, so müssen sie in der Erde etwas tiefer, als im Frühjahr zu stehen kommen.

Das sogenannte Einschlagen der Wildlinge auf folgende Art verrichtet: Man macht einen Graben, stellt die Bäumchen eines neben dem andern ganz beifammen, und halb liegend in denselben beschüttert mit der ausgeworfenen Erde, und zwar erst mit den Wurzeln, hernach auch die Stämmchen bis die Hälfte mit der übrigen Erde, und häuft noch von daneben aufgehackten Erde darauf, wo denn der Frost zu den Wurzeln dringen kann *). So bleiben sie so gut behalten, bis Frühjahr, als wenn sie erdeeingesetzt wären. Sollen aber die Setzlinge bald, in 8 bis 14 Tagen nach ihrem Ausheben, eingesetzet werden, so kann man sie auch in ganzen Erdballen auf folgende Weise einschlagen: Man macht ein der

*) Der Graben muß etwas schräg ablaufend gemacht werden, hinter den Wurzeln keine Höhlung bleibe, worinn sich das Wasser sammeln kann; denn sonst würden die Wurzeln im Winter sterben.

1. **Gründet** angemessenes Loch in die Erde, legt das kleine Bäumchen schräg liegend hinein, bedeckt die Wurzeln anderthalb Fuß hoch mit reiner Erde, die sich gut um die Wurzeln anlegt, und häufelt auch Erde gegen die Seiten, so daß die Bäumchen bis über die Hälfte bedeckt ist. — Sie müssen aber gehörig zusammengebunden werden, damit nicht etwa inwendig bey manchen die Wurzeln hoch liegen, und daß manche die Erde nicht berühren, sondern alle Wurzeln müssen unten vorkommen. Bedenke noch, wenn sie aufgebunden und neben einander stehen werden.

Beiden ausgehobenen Bäumchen ist noch die Vorrichtung zu beobachten, daß man sie mit ihren Wurzeln der trocknenden Luft oder gar dem Sonnenschein nicht ausgesetzt und Stunden lang nicht bloß liegen läßt. Ihre zarten Wurzeln leiden darunter sehr, trocknen sehr bald aus, und gehen für sie verloren. Diesen unwillkürlichen Verlust zu verhüten, hält man eine Planke mit einem Stück Tuch, oder Tasse in Bereitschaft, bedeckt so lange damit, und bringe sie nach vollendeter Arbeit möglichst schnell in die Erde. Am allerbesten aber ist, einmal bey trockener Witterung, wenn man sie in der Gasse in einen Zuber Wasser stellt, und sie darans liegt.

Das geleerte Pflanzenbett darf nicht sogleich wieder in Gärten bestellt werden, sondern man muß schon sehr lang Gartengewächse darauf pflanzen. Es ist nämlich in dem Flethbau und in der Gärtnerey eine ausgemachte Gewohnheit, daß man mit den Früchten, Pflanzen und Gewächsen abwechseln muß, wenn man die Fruchtbarkeit eines Landes nicht erschöpfen und wenn man verhüten will, daß es zuwachsen darauf nicht ausarten. Jede Art Pflanze hat ihre eigenen Nahrungstheile und Salze aus der Erde zu ziehen. Kommt nun immer einerley Gewächs auf einen und denselben Boden, so wird dieser endlich an solchen dienlichen Nahrungstheilen und dienlichen Nahrungstheilen mangelhaft; es muß also wohl endlich schlecht werden und

Drittes Kapitel.

Von der Baumschule, und deren Besetzung Kernstämmchen zur Erziehung guter Obstbäume.

§. 1.

Von der Anlage einer Baumschule, in Rücksicht auf ihre Lage
und ihren Boden.

Bei der Wahl der Pflanzerey zur Baumschule, ein edle, gesunde und dauerhafte Obstbäume erzogen sollen, muß das erste Augenmerk auf die schließlich gute Lage derselben gerichtet werden. Den Boden das Erdreich kann man verbessern und zu gewissen Pflanzungen tauglicher machen, aber eine gewählte üble Lage ist abzuändern.

Eine freye, offene und sonnenreiche gegen Morgen und Mittag, oder doch wenigstens Mittag und Abend ist zu einer guten und glücklichen Pflanzung unumgänglich nothwendig. Kann sie zugleich seyn, am Abhange eines mäßigen Berges, so ist die Gesundheit der Bäume desto erwünschter. Tiefe aber erziehen bey aller Wärme, die sie den Bäumen keine gesunde Bäume von festem Holz und kernhaften zeln. Sind sie überdies sumpfig und feucht, so taugt gar nichts. Junge Bäume, welche gesund und fruchtbar werden und besonders in der Zukunft in allerley Erziehung und Lage seyn können sollen, müssen von der ersten Jugend an, die sie in der Baumschule zubringen, alle Veränderung der Winde und des Wetters zu ihrer Abhärtung ausgelegt seyn, und zu ihrem freudigen Wachsthum Tag über einer freyen Luft und eines reichen Sonnenheuses. Daß solches die Grundlage zu künftigen großen und fruchtbaren Bäumen sey, ist eine so einfache Wahrheit, als es die Erfahrung tausendfältig bewahrt, wie groß der Unterschied zwischen der Schwächlichkeit eines Menschen ist, der meistens in der eingeengten Stubnhof aufgezogen wurde und zwischen dem blühenden

anlange, dessen Körper täglich freye Luft genoss, der Wind und Wetter gewöhnet ist, und dessen starkes Ver-
mögen, gegen die schlaffen Fibern des neuen Jünglings
ist, wie die Feder gegen die hinter dem Fenster stehende
mit ein Weisnachten. Der freye Zutritt der Luft und die
hellen Sonnenstrahlen machen das Haupttriebwerk in
irdischen Maschine der Pflanze aus; sie sind in ihrem
Wachsthum so unumgänglich nöthig, als die Erde
und Wasser. Sollen ihre Säfte den gehörigen Umlauf
die nöthige Bewegung zum Leben und Wachsthum der
Pflanze hergeben, so müssen ihre vielen Röhren und Poren
offen, und mit derselben ihre Feuchtigkeiten, ihren
Saft, den Lichtstoff und die elektrischen Theilchen
zu und abentheilen in sich vertheilen können. —
Wie steht es die Pflanze auch hinter der Fensterscheibe
von der Sonne? Warum ist der Trieb der Pflanze
deutlich stärker bey gewitterhafter Luft und bey Ge-
winnen? Die Winde, welche auf das Wachsthum der
Pflanze so mannigfaltig wirken, zur Vertheilung der Säfte
in dem Umlauf derselben nicht wenig beitragen, die
Verdunstung und Abdunstung der Gewächse begünstigen u. dgl.
ist die jungen Bäume ab, weil sie dann bald warm,
bald, bald feucht, bald trocken sind. Dadurch wer-
den ihre Saftrohren mäßig verengert und gekürzt, um Hitze
zu ertragen. Der Thau, der Nebel, der Regen, der
Schnee sind ihre Erfrischer, die Beförderer ihres
Wachstums, ihrer Gesundheit und Dauer. Je freyer
umgebindester nun die jungen Bäume alle diese wohl-
thätigen Einflüsse genießen können, desto freudiger muß
ihre ihr Wachsthum, desto dauerhafter ihr Gewebe,
desto fruchtbarer ihr späteres Alter seyn.

5. 2.

Reinheit und Bereitung des Bodens einer guten Baumschule.
So wenig man glauben darf, daß ein Baum, der in
fetten, bedüngten, feuchten und feistig gebauten
Böden erzogen ist, in einem mittelmäßig guten, oder wohl
in einem trockenen und magern Erdreiche gut fortwach-
sen werde, weil er dann aus dem Ueberfluß in die Dür-
re kommt und seine erweiterten Saftrohren nicht mit

seiner gewohnten reichen Nahrung süßen kann; so irret man sich, wenn man glaubt, daß die in einem schlechten mageren Boden kümmerlich aufgewachsenen Bäume leicht erholen, und gute fruchtbare Bäume werden, wo sie in einen guten fruchtbaren Boden kommen. Menschen, die in der Jugend verputzt, (verwöhnt) mit schlechten Wurzeln versehenen Körper (oder solche Körper) kränken fort; und wie ein Mensch, dem vor Hunger der Magen zusammengeknurrt ist, und der sich auf einmal mit zu unmaäßig überladet, den Tod sich zuzieht, so erkranken auch solche Bäume durch den Ueberfluß einer Nahrung für ihre verkrüppelten Säftebahnen und übrigen Theile zu stark und zu nahrhaft ist. Auch bequemen sie wegen ihres langsamen Wachsthumis in der Baumzeit allzufrüh zum Fruchttragen. Und wenn sie endlich ausgelegt und dann beschnitten werden sollen, so haben sie Fruchtholz und kein Laubholz. So bleiben sie kleine verkrüppelte Bäume, tragen geringe und unaussärlche Früchte, und haben sehr kurze Lebensdauer. Ueberhaupt laugt kein junger Baum, der nicht schnell und fest aufwächst. Nach diesen gegründeten Wahrheiten darf Boden einer Baumschule weder zu mager noch zu fett seyn. Keinesweges soll die Baumschule ein schlechten unfruchtbaren Boden haben. Jedreich darf weder ausgelesen und seiner fruchtbaren Humusstheile beraubt, noch von Natur schlecht seyn. muß entweder durch guten Düng und benutzte dünne Erde in guten Stand gesetzt werden, oder von Natur kräftiger, mehr schwerer als leichter, mehr trockener als feuchter fruchtbarer Boden seyn, gegen drei Fuß tief gute Erde haben.

Ein Grasland von gutem und tiefem Boden zu einer Baumschule den Vorzug vor einem Ackerland, das lange Zeit hindurch Früchte getragen hat. Es muß vor Winter gekürzt werden, so daß die Wurzeln verdorren; im Frühjahr muß man es wieder pflügen und in die Saat legen, und dann muß man es für den ersten Sommer mit Kartoffeln oder Erdbirnen bepflanzen. Durch die Pflüge muß der Acker vollends gut verarbeitet werden, Erde wird dadurch fein und alles Unkraut daraus vertrieben.

ertröcker Witterung im Herbst kann man ihn tief um-
stern, und im Frühjahr mit Kernstämmchen besetzen.

Es soll ein Stück Feld zur Baumschule angelegt wer-
den, das schon seit mehreren Jahren durch Bäume oder
andere Gewächse erschöpfet ist, so muß es erst durch et-
was Düngung und durch eine dem Erdreich gemäße Dün-
gung die Kräfte sammeln. Will man aber bey die-
sem und jenem Lande den kürzesten Weg nehmen und
zur Baumschule zurechten, so kann dieses durch Ae-
derzug tief geschehen.

Am besten zu Baumschulen sind wohlgelegene Weiden,
nachdem vorher die Weidenäste und ihre Sträucher
abgehackt, und der Boden frisch rajott worden ist. So-
wohl die Weidenrae einen mergelartigen Boden; wie es
auch der Fall ist, so sind sie das beste Land zur Er-
ziehung der Bäume. Kein Dünger ist ihnen besser und
weniger Arten von Bäumen dienlicher, als der Mer-
gel. Da nämlich der eigentliche Mergel eine aus Kalk
bestehende Erddart ist, so äußert er auf ver-
schiedene Weise seine kräftige Wirkung an den Bäumen.
Er erhält der Mergel die Feuchtigkeits sehr: Wenn
man die dem Rasen nach ganz trocken scheint, und
untersucht sie mit der Hand, so fühlt man doch ihre
Feuchtigkeit. Zweitens hat der Mergel, außer seinen
düngenden und treibenden Bestandtheilen, (beson-
dere Kalktheile) eine vorzügliche Kraft, die mit Dün-
gen geschwängerten Gewitterregen in der Erde aufzu-
nehmen zu machen und den Saaßgefäßen der
Bäume zuzuführen. Drittens zieht er gar kräftig die
salpetrigen Theilchen, aus der Luft an,
die sowohl der Erde an den Wurzeln zu gute kommen,
auch hauptsächlich von den Blättern eingefogen und
in die Circulation des Baumsafts auch zum Theil den
Bäumen zugeführt werden. Er ist gleichsam eine Art von
Feld, der die Feuchtigkeits und den Salpeterstoff aus
sich an sich zieht, und sich damit in eine Art Mi-
neral verwandelt. Der Fries im Mergelboden, zumal
im ersten Kräfte, ist daher an den jungen Bäumen
erkennen; es ist nichts seltener, ein im Frühjahr
an der Erde gepflanztes Reis oder ein

elutirtes Maße, welches im Frühlinge anfangt anzu-
hen, im August von Mannshöhe und eines Baumes
emporgewachsen zu sehen, es sey Kern- oder Steinobst.
Da man sieht nicht selten einen Kirschenbaum, der als
gewöhnlicher pflanzbarer Baum in solchen Boden ge-
wachsen, (seine gute freie Lage nicht ausgeschlossen) in
halb 8 Jahren zu einem Baume von Manneshöhe und
Stoßwerklöhe aufgewachsen, und mit dem Ertrage
bis vier großer Waschkörbe voll Kirschen. Bey sol-
chen Triebe ist es nicht zu befürchten, daß der freudig ge-
wachsene junge Baum, wenn er in einen Boden ver-
setzt wird, der kein mangelartiges Erdreich hat, wie ein ge-
wöhnlicher Baum, der durch Mistdünger oder durch andere
artige Gewächserde aufgeschwellt worden war, zurück-
gehen möchte; er schlägt vielmehr desto besser auch im schlech-
ten Erdreiche an, er hat kernhafte Wurzeln und seine jug-
endliche glückliche Erziehung hat er sein ganzes Leben hind-
zu genießen.

Eine höchstverwerfliche und schädliche Fruchtbar-
machung einer Baumschule ist der Mistdünger. Er setzt
zwar die Bäume auf und läßt sie schnell und ansehn-
lich erwachsen. Aber was nützt hier eine blühende Jugend,
die nicht zum männlichen Alter reift und bald zur Erde
winkt? — Bäume, die auf einem vom Dünge selten
den erzogen worden sind, werden nicht fruchtbar, be-
kommen ein schwammiges, zum Brand geneigtes Holz,
sind nicht lange, und nach Beschaffenheit des Grundes
Bodens, worauf sie verpflanzet worden. Sterben sie schon
wenn sie eben anfangen sollen, die von sich geerbene
Frucht zu erfüllen. Durch die unnützlich überhäuften
Fruchtstämme werden die Saftgefäße zu weit ausgedehnt,
Dauerhaftigkeit der Bäume gegen Frost wird äußerst
vermindert, dagegen ihre Zartheit und Schwäche ge-
steigert, so daß sie, wenn sie in ein Sandland oder
in einen geringen Boden kommen, zurückgehen und ab-

*) Im Herbst 1803 stichte ich einen schon gewachsenen be-
sonnen Pflaumenbaum mit nach Ungarn, der in demselben Jahr
an der Erde ausgetropft wurde, folglich in 8 Monaten seine
Wurde vertheilt hatte, seinen Fuß hoch gewachsen war, und
überdies eine weitläufige Krone gebildet hatte.

... und zieht ihm den Brand und andere Krankheiten
Besonders den Kirm- und Kirschbäumen. Auch
er leidet und kann der Abwechslung von Hitze
nicht widerstehen. Der natürlich fruchtbare
junger Baumschule hingegen, der fleißig gebaut wird,
brachte Jahre in seinen Kräften erhalten. Läßt er
Kräften nach, so kann ausgetrockneter und ver-
lassen die besten Dienste thun. Man gräbt bey der
Pflanze eine Grube, und wirft den ganzen Sommer
alles aus der Baumschule ausgehachte Kram und
Werk in dieselbe. Im Herbst zieht man Hasen, füllt
den damit an, und zur Beförderung der Gährung
des Erddüngers überdeckt man alles mit
einem voll Erde oder verweßten Düng aus der
Schütte; alsdann hat man alle Frühjahr einen guten
natürlichen Dünger. Was übrigens die erwähnte
aus verweßtem Dünger aus der Miststätte be-
steht zu der Menge derselben die Beschaffenheit
des die nähere Bestimmung geben, in wie fern er
natürliche Kräfte habe, oder durch wehrjährigen
Düng entkräftet sey; ferner ob er mehr oder wenig
ausgetrocknete junge Bäume, durch Mutterbäume u.
s. w. werde, u. d. gl. m.

Es wenig schädlich für die Obstkultur sind auch
Baumschulen, die einen schwarzen, fetten,

eine Menge kleiner schwacher Wurzeln, die das Auge gen, und dem Narkoten die größte Befruchtung und Vergnügen machen; aber solche Wurzeln sind nicht kernhaft, keine Frucht, keine Hitze, keine Kälte, und keinen Transport aus. Wenn diese Bäume in ein mageres Land und in rauheren Gegenden versetzt werden, so leiden sie dem Nahrungsüberfluß in Mangel kommen, so schwächen sie und verderben.

§. 3.

Von der Einrichtung der Baumschule und der Sorgfalt eines redlichen Baumpflanzers im Bezeichnen etc.

Niemand wird leugnen, daß derjenige auf den Namen eines Baumgärtners und Baumpflanzers gar keinen Anspruch machen könne, der nicht sein genaues Verzeichniß von allen Stücken in seiner Baumschule führt, die er zu verkaufen u. s. w. Es findet aber kein Verzeichnen, Aufschreiben statt, wenn nicht zuvor die ganze Baumschule nach der Schnur in Reihen abgetheilt ist. Man setzt jede Reihe mit einem Pfahl, worauf die Nummer geschrieben steht, oder die Obstsorte selbst, die hinein verpflanzt. Freylich darf keine Reihe unter 2½ Fuß Abstand seyn, damit man dazwischen arbeiten könne, ohne die Stämmchen zu beschädigen und Schaden zu thun.

Das Bezeichnen, so wie ein genaues Verzeichniß ist besonders auch für den Handelsgärtner von größter Wichtigkeit und eine der ersten Pflichten, worauf wirklich sein guter Name und sein Gewinn beruht. Denn jeder Gartenfreund und Käufer will wissen, was er erhält; es ist ihm oft besonders um diese oder jene Sorte zu thun und er bestimmt sie auch genau. Wenn er nun vorsätzlich eine Sorte für die andere verkauft, so ist dieses ein schändlicher Betrug, der nicht leugbar bleibt; er verliert dadurch gar bald seinen Namen, und ein anderer redlicher Baumpflanzler, der sich die Mühe und Aufmerksamkeit verdrießen läßt, muß oft unter leiden. Denn einem Gartenfreund, und Obstliebhaber ist es gewiß nicht wenig ärgere, wenn er einen Baum für eine bestimmt angegebene Sorte mit Mühe und Kosten angeschafft, gepflanzt und vollends gepflegt hat,

endet am Ende eine ganz andere und wohl weit schlechtere Sorte bey seiner Tragbarkeit. *) Der Pflanz ist verlohren. Zeit und Kosten sind verloren.

Eines so offenkundigen Betruges wird sich freylich ein jeder Mann nicht zu Schulden kommen lassen. Ein solcher Baumpflanzler muß aber auch eine außerordentliche Vorsicht gebrauchen, und eine hundertjährige Aufmerksamkeit auf alle seine Verrichtungen in der Baumschule auf seine Arbeiter und Gehülffen beym Pflücken im Freysen, Besetzen der Büdlinge, der Mutterbäume, beym Aufheben der Bäume, beym Beschnitten der Äste und auf tausend andere Besorgungen verwenden,

*) Darbey ist aber der fast allgemein bekannte Erfahrungssatz zu bemerken, daß man weißend von der allerersten Frucht eines Baums auf Büdling gepflanzten Baumes (bey den schwachstehenden Johannisblümen ist die Frucht meistens sogleich köstlich) nichts urtheilen kann. Der beste Baum von einer ganz andern und guten Sorte trägt oft zum erstenmal, vordreyten oder viertenmal seine Fruchtbarkeit an, das erste Jahr, woson man immer glauben sollte, daß es bey weitem die gute Sorte sey. Das thut es bey Kern- und Steinobst (nicht bey Schalenobst, Rüffen, Mandeln, Nüssen u. d. d. diese können in einem schlechten Grund und Boden ganz ausarten). — Daß aber gewöhnlich die ersten Früchte junger Bäume so unvollkommen und schlecht sind, und ihrer wahren Art oft wenig gleichen, rührt von ihrem jugendlichen übermäßigen Triebe her, der schon auf Fruchttragen geht, obgleich seine Säfte dazu noch nicht ausgebildet sind, und weil mit dem Hinzukommen, der zur Frucht geht, vieler roher Saft sich gesellt, der noch zum Wachsthum des Holzes u. bestimmt ist (wie man unten in IV. Th. von Zwerghbäumen und deren Schutz nach philosophischen Grundsätzen wird näher beschreiben lernen). — Derselben Grund hat es mit den Escheln, welche viele gute veredelte Bäume bis zu ihrer zweiten und dritten Tragbarkeit zeigen, und welche ein Unkundiger für wilde Bäume hält, weil die Dornen sich an sich Kennzeichen der Wildheit eines Baumes sind. Sie finden sich aber auch oft bey den ersten Jugendjahren edelster starkstehender Bäume, von Kern- und Steinobst, auch bey Kräutern, und sind unvollendete Zweige, weil bey dem ersten Jule des Saftes des Auges des Jahresuchtes, das erst im folgenden Sommer hätte austretten sollen, schon austreibt, welches zu frühe ist. Und weil der Nachsaft fehlt, so haben diese Dornen auch kleine Blätter oder gar keine, und der Saft ist immer dünn, so er sich in eine Spitze endigt.

damit keine Fehler vorachen, die dennoch so leicht unvermerkt sich einschleichen können, zumal bey dritter und überhäufster Arbeit.

§. 4.

Von Besezung der Baumschule mit Kernstämmchen oder sogenannten Wüdlingsen, und von ihrer Zurichtung.

Soll nun die Baumschule mit den in den Baumrassen beeten erzogenen Kernstämmchen besetzt werden, so sey nun im Herbst oder Frühjahr oder selbst in trocknigsten Tagen des Winters, so müssen sie erst abgerichtet und zugeschnitten werden; auch muß die Baumschule vorher in Bereitschaft und umgegraben seyn, und sich die Erde gesetzt habe.

Von ihrer Zurichtung kommen zuvörderst Wurzeln in Betracht. Hier setze man ja nicht dem Verfahren der meisten mechanisch zu Werke gehenden Kunstner, welche die Wurzeln groß und klein oft bis auf Stumpfen unbarmherzig wegschneiden, und sagen: „Bäumchen müsse neue Wurzeln ziehen.“ Dies ist so unsinnig als wenn man einem gesunden Menschen Blut abzapfen wollte, wenn er in ein anderes Land kömte, damit er neues Blut ziehe. Man lasse ja dem Bäumchen was ihm die Natur zu seinem Leben und zu seiner Weisheit geschenkt hat. Nichts soll weggeschnitten werden Folgendes.

1.) Die Stechwurzel, oder Pfahlwurzel, auch Herzwurzel genannt, welche besonders die Kernstämmchen häufig haben, oder die vom Stamme aus gehend und in die Tiefe laufende starke Wurzel, welche die Pflanze nicht sowohl zur Einsaugung der Nahrungtheile (welches hauptsächlich die kleinen neben auslaufenden Wurzeln thun), als vielmehr zur Befestigung des Stammes. Diese Stechwurzel muß schlechterdings weggeschnitten werden, weil sie theils keine Nahrung mehr zuführt, und schwer an die Erde mehr ansauert; theils verursacht, sich nicht so viele Nebenwurzeln am Stamme erzeugen, doch die Hauptwurzeln sind und die Nahrung in der guten Erde einsaugen; theils weil die Befestigung des Baums durch die stärker werdenden Nebenwurzeln geschieht.

Begehenden oder Berührenden der Stchwurzel muß aber Verhütet werden, man darf sie nicht allzudeck schnell, sondern man muß so viel daran lassen, daß sich noch Krone von Wurzeln daran bilden kann, daß auch be-
 stehende Wurzeln noch daran bleiben. Denn, je
 in Bäumchen Wurzeln hat, desto größer ist sein
 und desto mehr Hoffnung kann man sich von ihm
 haben, wenn man den Schaft nicht mit in Aufschlag
 hat. Des vielen ist die Stchwurzel getheilt und
 in drei oder vier Theile. Weil diese aber nicht
 so und tiefstehend sind als einzelne, so läßt man sie
 wenn sie nicht allzulange sind, und bricht sie beim Ein-
 stecken in die Erde in drei Theile aus, wo sie denn auch eine
 Krone bilden. Das Umbiegen einzelner gro-
 ßer Wurzeln ist nicht dienlich. Der Baum bekommt
 keine Wurzel davon und wird im Ausheben leicht
 zerbrechen. Von einer solchen Wurzel heißt es dann: sie
 ist ein Stuhl oder ein Knie.

2.) Auch alle etwa schadhaften Theile an et-
 licher Wurzel müssen hinweg, so weit sie etwa vermodet,
 zerbröckelt, oder zerschlittert ist; denn am schadhaften Orte
 kann die Wurzel faulen, und das Gste mit anstecken.

3.) Wo eine Wurzel abgerissen und faserig ist, muß
 sie hinweg, bis alles wieder glatt ist.

4.) Einzelne allzulange, den andern vorlaufende
 Wurzeln müssen verkürzt und den übrigen gleich geschnit-
 ten werden, damit sich eine gleichförmige schöne Krone von
 Wurzeln bilde.

5.) Was von kleinern Wurzeln etwa vertrocknet und
 abgefallen erscheint, muß so weit hinweg, bis sich eine
 neue frische Wurzel zeigt.

So stehend man aber mit Beschneidung der Wur-
 zeln zu Werke gehen soll, so unheimlich muß man mit
 dem Schaft und seinen Zweigen sein. Hier von
 muß man bis auf einige Querschnitten werden,
 so daß noch aus der Erde etwas hervorsticht,
 das in Bäumchen eingeseigt ist; und wäre es der schwache
 Stumpf so muß er hinweg. Wenn man ein gleiches Stämm-
 chen an einem eben so schönen Schaftende daneben setzt,
 so ist dieses ganz und unverkürzt, so wird man sehen,

daß der neue Schuß aus dem obern Auge des abgeschnittenen Däumchens jenes weit überwächst. Denn bei dem beschriebenen hat die Wurzel mit sich und mit dem Schuß zu thun; sie muß Kräfte und Säfte theilen. Von dem geklumpften aber können die Wurzeln unbehindert anwachsen; sie treiben dann mit aller Kraft auf den obern Theil.

Eine Ausnahme macht man hierbei mit den saftvoll und starktreibenden Kirschbäumchen, wenn sie ein schönes geraden schlanken Schuß und gute Wurzeln haben auch an ihnen bald eine Krone sich bildet. An solchen Däumchen schneidet man nur die etwaigen Nebenweige hinweg und läßt sie übrigen ganz in ihrer Länge, weil sie meist nachgebildeter Krone in die Nische einklinken werden. Sind sie aber nicht schön gewachsen, oder zu dick und zum Pfropfen nicht tauglich, oder ist die Wurzel gering, so werden sie auch an vier oder fünf Augen abgeschnitten. Wenn dann auch noch Augen da sind, so treiben sie doch aus.

Bei diesem Zurechtschneiden der Wildlinge wird die vorhin gegebene Regel nochmals in Erinnerung gebracht, daß man sie nämlich mit ihren Wurzeln nicht der Sonne, Luft und austrocknenden Märzwinde lange ausgesetzt lasse, sondern sie bedeckt halte, oder sogleich einsetze. Wenn die Däumchen bei trockener Erde oder bei Winden gesetzt werden müssen, so ist es ihnen auch sehr zuträglich, sie in einen Zuber Wasser zu stellen und sie von da herauszunehmen und zu versetzen.

§. 5.

Vom Einsetzen der Kernstämmchen.

Außer der oben empfohlenen genauen Einrichtung der Kernsorten und jener Wildlinge hat man noch folgende wichtige zu merken:

1) Es ist nicht wohl gethan, wenn man einen Grab macht, und so die Stämmchen nach einander einsetzt; dadurch entgeht der Erde viele Feuchtigkeit, die jetzt besonders im Frühjahr sehr nöthig ist. Man macht vielmehr nach dem Schaur für jedes ein besonderes Loch mit der Hacke und zwar, wenn es die Lage der Baumschule zuläßt, vom Morgen gegen Abend.

2) Man muß sie nicht allzu nahe versan-

stamm. Die Wurzeln der Stämme von einander haben wenigstens auf $2\frac{1}{2}$ Fuß Abstand, als den ersten Raum geben. Der Abstand der Wildlinge von einander, so wie der Querschnittswildlinge, darf nicht geringer seyn als 2 Fuß; für die Johannis- oder Paradiesäpfelstämme wenigstens keinen überflüssigen Raum hat, $1\frac{1}{4}$ Fuß zu werden; weil diese Stämmchen keine große, sondern kleine Wurzeln machen. Den Kirschen, Kaskanten und dergleichen darf kein engerer Raum als 2 Fuß von einander gegeben werden.

Man darf die Stämmchen nicht zu tief setzen: Gesetzte Bäumchen wachsen nicht freudig fort; die Wurzeln mit ihren fruchtbarmachenden Theilen kann man nicht zu tief in die Erde bringen, und diese finden in der Tiefe der Stämmchen nicht, als unter der Oberfläche, und sie sinkt schwerer, und für die Wurzeln der Stämmchen wieder auszuheben. Indessen dürfen die Stämmchen nicht zu tief gesetzt werden, zumal bey einem lockern Boden. Wenn deswegen macht auch die Größe einen Unterschied. Ein etwas tieferes Einsetzen, so wie auch ein etwas Aussetzen, ist erforderlich, wenn die Stämmchen nicht zu tief gesetzt werden, weil der Frost die Erde hebt, und die Wurzeln der Bäumchen mit emporzieht; und wenn die Erde wieder sinkt, und die Wurzeln der Bäumchen zurückbleiben. Dadurch sinkt die Erde oft ganz aus, als wenn sie von Menschenhänden abgetragen und hingelegt wären. Deswegen ist das Einsetzen im Frühjahr vorzüglich, als vor dem Winter oder im Winter. Denn durch das öftere Heben der Erde von Frost und Thauwetter wird der Boden der Wurzeln der Stämmchen gestört und gelöst; ihr Aufenthalt in der Erde bleibt also schlechter. Hingegen nehm ich Stämmchen in der Erde sehr merklich zu, wenn sie im Baumgarten den Winter über stehen bleiben. Denn bey genauer Aufmerksamkeit wird man sich leicht überzeugen werden, daß junge Bäume den Winter nicht still stehen, sondern in der Erde zu wachsen und desto stärker zunehmen, je wärmer der Win-

4 Die Wurzeln müssen in die Handlung ausge-

breitet und mit Ordnung und Aufmerksamkeit zurecht
gelegt werden. Dies ist eine wesentlich nöthige Sache. Die
schöne Krone von Wurzeln, die sich ringsum gleichförmig
ausbreitet, ist eine notwendige Stütze eines vollkommenen
Baums. Der ganze Wuchs und die Schönheit der ob
Krone hängt davon ab, und bey jenem Segen wird
Grund dazu gelegt. Hat auch das Bäumchen nur auf
einen Seite seine meisten Wurzeln, so legt und krümmt
sie bey'm Segen von beyden Seiten so viel wie möglich
um, und drückt sie mit Erde etwas fest, damit sie einen
bekommen und liegen bleiben müssen. Sie werden dann
der Rundung mehrere Wurzeln ziehen.

5) Die erstere feine Handhock auf die Wurzel
gebrachte Erde muß gehörig angetreten oder mit
Händen angebrückt werden. Die Trockenheit, sowie
größere oder geringere Fruchtbarkeit des Erdreichs wird
jede achtsame Hand oder jeden Fuß lehren, wie viel Gewalt
oder Druck anzuwenden sey, damit die Wurzeln weder
locker liegen, um sich mit ihren Spitzen ansaugen zu können,
noch auch allzuhart eingekent werden, um mit nöthiger
Freiheit bald durchdringen und fortwachsen zu können.
Dessen ist es mehr nöthig, sie etwas stark anzutreten,
zu leicht.

6) Obgleich nun die Stämmchen, wenn alles gehörig
besorgt wird, auch auf diese Weise anwachsen und gedeihen,
so muß ich doch bey dieser Veranlassung die zur Segnung
der Bäume, (sie seyen groß oder klein) ganz unvergleichliche
und nicht genug zu rühmende Einschlammung
preisen. Sie ist nach meiner jetzigen Ueberzeugung
Hauptstück einer glücklichen Baumzucht; man kann ver-
sichern, daß von hundert gesunden Bäumen, die gehörig ein-
geschlammmt werden, nicht einer ausbleibt, daß von hundert
eingeschlammten Bäumen im Winter nicht zwey ver-
ren (wenn sie in der Sonne nicht schnell aufthauen), und
im trockensten Sommer nicht drey verderben. Man so-
kein Baum segnen, ohne ihn einzuschlammmen, und wenn
mit Wasser, Zeit und Leuten zwingen kann, sollte kein
Baum pflanzen, ohne ihn einzuschlammmen, es sey
Herbst oder im Frühjahr. Der Winter thut es zwar
sich durch seine häufigen Regen und Schneegewässer; e

ganze Wurzeln, begießt sie sechs mal wasser, das
ist, wie ein Schlamm von Staub, ganz an die
Wurzel, schüttet darauf wieder von der feinen
aber nie zu viel auf einmal, begießt abermals, und
das Loch voll ist. Zuletzt wird noch so viel Was-
ser, bis die Erde nichts mehr annehmen kann
weiter abläßt.

vortheilhafte Wirkung dieses Einschlän-
nens unter andern daraus: Die ganze Wurzel des
Baums stellt sich in ihre Ordnung und richtige
Lage, sich eine oder die andere verrathen will, so hat
man die Gelegenheit, sie zu ordnen; man braucht
nur etwas Erde zu geben, sie darauf auszubrei-
ten, nach wieder Erde darüber zu legen. Kein
Baum wird dann unordentlich auf das andere gepreßt,
tritt ein; die ganze Masse der Erde löst sich in
auf, jedes, auch das zarteste Wurzelsäferchen er-
leidet keine Umschließung, und kann sich sogleich an-
setzen. Der lange Aufenthalt, bis dieses die Wurzeln bey
solchen Setzen mit Untreten thun können, ist eben
so, daß der Baum nach dem Setzen eine Zeit lang
wächst, im Saft still steht &c.; er hat meist einen
Stamm zu thun, bis er es wieder so weit bringt,
dassgeschlammte in vier Wochen.

Es bleibt also bey den Wurzeln kein leerer Raum,

mit Einschlümmen alle ersahnte gute Folgen, und der kann ihr nicht schaden. *) Er hebt sogar die eingesetzten Stämmchen außerh. selten aus der Erde — Schade! daß man es im Großen selten bewerkstelligen

5. 6.

Von Beforgung der Kernstümmchen im ersten Sommer und Herbst des Hackens.

Die ausgesetzten Kernstümmchen in der Baumschule bedürfen nun für den ersten Sommer weiter keiner andern Beforgung, als daß sie durch den jährlichen gewöhnlichen Bau und durch zwei- bis dreimalige Beschaffen der ganzen Baumschule vom Unkraut befreit werden. muß man die Erde um sie herum auflockern. Dieses liche Beschaffen und Aufgraben des Erdreichs wird möglichst dreimal im Sommerhalbjahre geschehen: erstmal im Frühlinge, sobald das Pfropfen vorbei und die Erde trocken ist; das anderemal um Johannis, und das drittemal im Herbst oder vor Winter. Von diesem nöthigsten Geschäft in der Baumschule hängt das Hauptgelingen der ganzen Pflanzung ab, indem dadurch sowohl das Unkraut, als auch die Erde aufgelockert wird, damit sie zur Fruchtbarkeit, zum Empfang der fruchtbarmachenden Thau aus der Luft und von dem Regen, Thau und Schneewasser gemacht werde. Das erste Geschäft dieser Art ist die hiesigen Baumpflanzler Hacken, das andere und dritte Graben. Dabei muß die Erde im Frühjahr ein zweidrittel Fuß tief aufgewendet, die Erde klein geschlagen, und das Unkraut mit seiner Wurzel ausgezogen, von der Erde abgetrennt und zurück auf den Boden zusammen geworfen werden, damit man es nachher in die Düngergrube neben der Baumschule werfen könne. Beim Graben- oder zweiten Hacken da

*) Der tiefbringende Frost schadet den eingeschlümmten Wurzeln nicht, weil die sie umgebende Feuchtigkeit, deswegen nicht, sondern hier deswegen kein Verfrühen statt, weil die Wurzeln der anliegenden Erde einen Führer und Helfer haben, und der Frost bey dem Aufstehen wieder abzieht, wie die eisige Materie dem Metalle folgt, sonst würden in den aller Winter Millionen von Bäumen erstarben.

wodurch die Arbeit sehr gefördert wird, weil
nur einen Hack zu thun hat; denn mit einer
Hire man zweymal einhacken.

Dieser Arbeit muß überhaupt viele Vorsicht und
Hut angewendet werden, damit man an den
Wurzeln der Pflanze, oder verstoße, oder die Wurzeln der
dem Karst nicht verlege. Besonders muß auch
die neugeprossenen Stämmchen, wenn deren
sind, als auch auf die dasselbe Jahr frisch ge-
setzte genaue Aufsicht genommen werden. Zu-
müssen die Arbeiter die zu der Geysirischen Be-
festigten Stämmchen hinter sich zurückstehen,
beim Des Befahrens um ein solches niedrig ge-
stammchen vollendet ist; hernach müssen sie es wie-
derholen. Auch bey Losbahrung der Erde um der
herum und bey Zerfätagung der Erdschollen
Sicht Acht gegeben werden, daß keine Erde da-
her. — Das etwa an dem Stämmchen befindliche
der Erde muß mit den Händen weggenommen,
so entblößter Erde nachgesehen werden, ob kein
wurzel der Pflanze vorhanden ist. Dieser muß
dem Arbeiter behutsam wegeschnitten werden.

Die neu gesetzten, im Herbst oder Frühjahr ver-
setzten Kernstämmchen herum darf nur eine
die Erde aufgeschwät werden, besonders beim er-

Viertes Kapitel.

Von den besten Veredlungsarten des Obstes
dem Okuliren auf das schlafende Auge, in
das treibende Auge im Frühjahr und im
Sommer; von dem Kopuliren im Frühjahr,
im Sommer und Winter; von dem Pfropfen im Späth-
jahr sowohl mit durchgehendem Spalt zu
Pfropfreisern, als auch mit einseitigem Spalt zu
einem Reife, vom Pfropfen in die Rinde

§. 1.

Von den verschiedenen Veredlungsarten überhaupt, und we-
che sey?

Diejenigen Veredlungsarten, welche mehr zur
gung, als zum wahren Nutzen dienen, z. B. das
ren oder Absaugen, das Röhren u. dgl. m. übergehe
Nur die gewöhnlichsten und dienlichsten werde ich
genau als möglich abhandeln. Das Okuliren,
auch vielfältig Pfropfen mit dem Auge genenn-
t und bleibt noch immer die nützlichste Veredlungsar-
t, nämlich das Okuliren auf das schlafende Auge.
Kommt dadurch am baldigsten zu einem Baume. Ein
Lina, der erst eines starken Federkiels Dicke hat, kann
okulirt werden; im dritten Jahre nach seiner Ver-
und also im fünften, auch sehr oft im vierten Jahr
dem ausgesetzten Kerne an kann er ein tüchtiger
seyn mit Schaft und Krone, um in den Obstgarten
gesetzt zu werden. Außerdem ist die Verwundung am
Linae nicht heftig, und greift wenigstens das Holz ni-
Wenn Okuliren schlägt das Pflänzchen, der Keim, o-
holzte Theil im Auge mittelst des fließenden Saft
des Baumes zirkulirendes und Leben erhaltendes Bl-
gleichsam Wurzeln an das Holz des Wildlings, und
nigt sich so mit dem Stamme, daß die Säfte desselb

gelesener Frage zirkuliren, und nun seine Lebenskräfte. So wie nämlich im Auge der ganze künftige Baum steckt liegt, so sind in dem Keime auch die Wurzeln, die als Ästen an das Holz des Stammes sich anschließen und da anwachsen; denn die Holzfaseren an Wurzelstümmeln sind nichts andres, als dicke Wurzeln, denen Keimchen des Auges in eine sichtbare Größe wachsen sind, und sich mit dem Stamm vereinigt haben. Das Scopuliren, welches den schönsten Baum giebt, ist gleichsam ohne alle Verwundung; es wird bey dem Auge am wenigsten Gewalt angethan. Das Binsuliren ist das nüglichsie und brauchbarste. Wenn man bloß Rinde an Rinde, wobei aber der Vast nicht auf dem Holz anliegende grüne Rinde, worin durch der Lebenssaft des Baums zirkulirt, sich setzen muß. Die durch den Vast dringenden holzigen Fasern setzen sich in dem Punkte, wo sie vom Wildlinge in ansehnlicher Weise zusammenstoßen; sie wuchsen da in einander. *)

Das Pfropfen, zumal das Stropfen in den
mit zwei Aesten, ist eine Veredlungsart, die man
sehr selten anwenden soll, weil dabei der Natur die
Gewaltthatigkeit zugefügt und dem Wüchse die
Verwendung verurtheilt wird, die bei manchem
gewöhnlich gepflanzten Baume in 60 und 80 Jahren
nur zuhelfe. — Gewöhnlicher ist das Pfropfen
halbem Spalt zu einem Aeste; doch ist beyden
Pfropfen in die Rinde vorzugehen.

§. 2.

Die Vorstellungen über das Wesen der Sternstämme, und
es ist als das Stern für eine letzte Betrachtung.

Leitung, welcher mechanisch ein Auge gut einzusehen, und glücklich zu stoßen weiß, kann bei we-

Daß die Verdauung des Salts vom Willkür in demselben abhängt, aber Tugend in künftiger Hervorbringung verschiedener Tugenden und der des jehamen Wunders anseht, bleibt und ein Teil der Verdauung, wie die Verdauung des tierischen Körpers. Und wie tausend andere Eigenschaften der Natur, zumal die Zeugung und Zergliederung.

sein noch nicht ein Pfropfmesser und Baumer
her heißen. Er muß auch wissen, ob die Natur
Wildling und des eingeknopften Auges oder des aufgesch
edlen Reises gut zusammen passe, damit er davon au
nes guten, gesunden, fruchtbaren und in seiner Sorte
bleibenden Baumes versichert seyn könne. Wie viel zur
haltung und Fortpflanzung einer edlen Sorte am Wild
gelegen ist, habe ich oben gewiesen. Ein Baumerzieher
seinen Wildling, und die Sorte kennen, welche er da
veredeln will. Sein erstes Studium muß also seyn, es
hin zu bringen, daß sich Wildling und Reis v
kommen gut mit einander vertragen, daß
wilde Stamm in dem Bau seiner Fibern
Saftgefäße mit dem darauf zu setzenden
ten Theile möglichst gleichförmig sey. Je
gleicher diese innere Organisation ist, desto schwerer
sich jene beiden Theile mit einander vereinigen, vome
lich wenn beide Theile, Wildling und Reis, von so
schiedener Natur sind, daß der Wildling anders gemei
Nahrungsgefäße aus der Erde an sich zieht, als der Re
wovon das Veredlungsreis oder Auge genommen ist.
Es wird selten eine Innigkeit entstehen, wennigstens ist

*) Jede Art Gewächse zieht aus der Erde verschiedene ge
Nahrungsstoffe durch die Wurzeln an sich, welche Nahrungs
vorzüglich zu seinem Gedeihen von der Natur bestimmt
und hier findet eine Bekanntschaft mit den Thieren statt. Der
Ochse frisst Gras und kann damit gemästet werden.
Schwein frisst auch Gras. Aber das Gras enthält dufte
nige Nahrungsstoffe, die eigentlich zu der Natur des S
wes bestimmt sind; es würde endlich aufzehren und ster
wenn es sonst nicht bekäme. — Die Verschiedenheit d
mischen Nahrungsstoffe der Pflanzen legt uns die Ebene
Augen; sie zeigt uns z. B., daß das Tabackblatt wech
ter hat, als die Spinatpflanze. Darauf gründet sich aus
Erfahrungssatz, daß man im Feldbau und in der Gärtnere
Früchten und Gewächsen umwechseln muß, wenn sie gedeih
nicht ausarten sollen. Bringt man immer einerley Gewäch
ein und eben dasselbe Land, so wird letzteres endlich aus
und von den diesem Gewächs eigenhümlichen Salzen und
Nahrungsstoffen erschöpft. — Einige neuere Philosophen bestreiten
diese Sätze; ich bin aber von ihren Hypothesen noch nicht
zeugt.

stetige Einverleibung von kurzer Dauer, oder es giebt unendlichen schwächlichen und bald kränkenden Baum. Der Zuckersammet nimmt wohl auch das Reis oder Nage aus der Birne an; allein das Fasernachbilde (das Nage) des Apfels ist ganz anderer Art als das von der Birne, daher entsteht auf der Veredlungsstelle ein ungestalteter Knospe oder Knorpel, wodurch die ungleich gegen einander stehenden inneren Theile besonders im Holze vertragen werden. Diese große Ungleicheit bringt daher bald den Tod des darauf gesetzten Reises zuwege. Von Pflanz- und Wurzelstöcken findet man oft an der Stelle, wo die Wurzelzweige angebracht worden ist, einen großen auswachsenden Knospe. Der Gärtner brachte dann aus Unkunde zu sehr viel Reis oder Nage auf eine Pfäule oder Wurzelzweige, dessen Fasernachbilde von nicht völlig passender Größe mit dem edlen Theil war. Die Folge davon ist, daß sie selten und wenige Frucht tragen, meistens nicht so, wie sie dieselben tragen könnten. Deshalb blieben sie schwächliche, verwahrloste Geschöpfe der Natur.

Obwohl diese Verwandnis hat es bey allen übrigen Obst-arten, gleich man Kinder von derselben Familie parirt, so wird auf Apfel, Birne auf Birne gebracht. So findet man z. B. unter 20 Nagepflanzungen oft nicht einer zu der Gattung der Sorte des Calvil rouge d'automne.

Zur Aufzucht des feinen Tafelobstes kann freylich, wie bey der Bestellung auch das Erdreich, worin der Baum steht so wie sein Standort, ob er schattig oder frey ist, wirken. Aber auch die trockene, feuchte, kühle oder warme Bitterung des Jahres hat mit Einfluß darauf.

Ob Befruchtung auf Befruchtung die Frucht verändert oder verbessert, darüber wird für und wider geurtheilt. Wenigstens ist sie in einigen Fällen sehr dienlich. Man kann z. B. in einem Boden, worin der Quittenbaum nicht gut thut, worin man nur einen kleinen Birnenbaum anbringen darf, ein Quittenreiß auf einen Birnenbaum setzen, und dann auf das Quittenreiß die verlangte Frucht ernten.

§. 3.

Vom Okuliren und von der Verschiedenheit dieser Veredlungsart.

Weil das Okuliren oder Pfropfen in dem Auge die beste Veredlungsart ist, und weil es auch die im Frühjahr in die Baumschule versetzten Kernwüdlinge zu dieser Veredlung tüchtig (Kap. 3.) verläßt, haben wir wollen wir jetzt das Okuliren ausführlich durchgehen.

Diese Veredlungsart hat viel vorzügliches vor den übrigen Veredlungsarten. Sie bildet nicht nur ein schönes Alter, einen gesunden Baum, indem sie wie schon erwähnt, dem Wüdlinge eine geringe Verletzung zufügt, welche nur die Rinde betrifft, und welche bei Wundwunden wieder völlig verwächst; sondern sie ist auch bei allen Stämmen, (großen und kleinen) anzuwenden. Wenn der Wüdling nur eines Pfaffenstrichs Dicke hat, ist er dazu tauglich. Ist er ganz erwachsen, so kann er der Krone und in deren Nischen beängelt werden. Liebigens kann man im Frühjahr, um Johannis und gegen den Herbst okuliren. Zuvörderst ist es zur Veredlung aller Obstarten. Die okulirten Stämmchen müssen abtrocknen sehen, wenn die Augen anschlagen sollen. In den pflanzsamen Lagen, oder in einer Baumschule muß diesen hochstämmigen Bäumen gedeiht das Okuliren nicht.

Das unterschiedliche Okuliren ist an und für sich nicht verschieden; nur in Ansehung der Zeit, wann verrichtet wird, heißt es das Okuliren aufs treibende Auge. Jenes geschieht gegen den Herbst, von der Mitte Augusts bis Ende Augusts, wenn der Saft in den Bäumen zurücktreten will; das Okuliren aufs treibende Auge aber theils um Johannis, theils auch im Frühjahr um Pfropfzeit, wenn der Saft eintritt. — Schläft das Auge, weil es ohne auszutreiben über Winter bleibt und dann gleichsam schläft, wenigstens nicht ausgehen soll; treibend, weil es in wenigen Tagen anfangen auszuwachsen.

§. 4.

Das Okuliren selbst und die Handgriffe desselben.

Das Okuliren an sich besteht in folgenden vier Handgriffen: 1) das einzusetzende Auge muß zuerst

geschnitten und ausgehoben werden; 2) die Okulstelle wird in Schiffe des Sämnichens oder im Weichen der Krone eingeschnitten und eröffnet; 3) das Auge wird rasch eingeschoben und dann 4) gehörig zusammen verbunden.

Das Auge von dem edlen Reife auszuheben, macht man nach der gewöhnlichen Weise, mit einem dazu verfertigten Meßerchen, das Okulirmesser genannt (Taf. I. fig. C.) einen etwa fünf viertels Zoll langen Quereinschnitt über dem Auge durch die Blinde auf das Holz, wobei man das Auge so in der linken Hand liegen hat, daß die abwechselnden Blätter über sich stehen. *) Alsdann zieht man wieder mit der Spitze des Meßers die Ränge herunter auf beiden Seiten neben dem Auge einen etwa $\frac{1}{2}$ Zoll langen oder auch einen längern Einschnitt. Beide Einschnitte müssen unten sorgfältig zusammen laufen, so daß etwa fünf die Gestalt eines lateinischen V, oder deutlicher wie Taf. II. fig. 1. herauskommt. Die so erhaltene Blinde heißt nun das Auge mit dem Schilde. Das Auge steht etwa $\frac{1}{3}$ Zoll unter dem Quereinschnitte, wo der sehr laufende Schild meist etwa $\frac{1}{2}$ Zoll. Neben beiden Einschnitten wird die Blinde mit dem unten im Okulirmesser befindlichen Beinhaken etwas abgeholt und gelöst; alsdann wird das Auge mit beiden Fingern der rechten Hand ergriffen, schnell ein Druck auf die Seite geben und so das Auge ausgebrochen.

Es kommt nun hierbei darauf an, ob der Keim in der Mitte des Auges, das heilige Knöpfchen oder Laorplur Mark, (der weiße Punkt fig. 2. Taf. II.), woraus der Baum wachsen muß, darin schon geblieben ist, oder ob er nicht etwa noch auf dem Reis steht, wo sich dann ein Auge ein Schalein befindet. Man mag aber wohl unterscheiden, was die Wurzel vom Blatte und was der darob befindliche Keim und die Stelle des Auges ist. Wäre

*) Wenn Okuliren müssen die Blätter an dem edlen Reife, wozu das die Augen einsetzen will, entweder bald oder bis auf ein wenig Entweichen des Saftes abgeholt sein, um so das edle Reife fruchtbar zu machen, weil man sonst, vornehmlich die Reife, leicht ein abgeworfenes Reife von dem Blatte abreißen kann.

letztes und der Keim im Auge nicht geblieben, sondern noch auf dem Reife befindlich, das ausgebrochene Auge aber mit einem Lächlein zu sehen, so wäre es untauglich, und ein anderes auszuhelen.

Weil aber dieses Ausbrechen meistens nur bei Pflaumen, Kirschen etc. glückt, bei vielen Apfeln, Birnen etc. aber vornehmlich wenn sie an den Augen Höcker haben, schwer hält, so gewöhnen sich viele sogleich daran, das Auge mit der Spitze des Messerchens abzulösen und abzuschneiden, welches auch besser und sicherer geht. Die fast gerade aufstehende Spitze des Okulirmessers ist deswegen auch bequem darnach eingerichtet. Andere bedienen sich eines sogenannten Abschiebers, wozu aber nur ein sehr scharfer dienlich ist, wie der Taf. I. fig. D. vorgestellte stählerne Abschieber. Ein stumpfer tanzt nicht; er stößt nur den Keim ab, und wenn er sodann nicht von selbst, wie beim Ausbrechen, gern abgeht, so wird er losgestoßen und aus seiner Verbindung mit dem ihn umgebenden Wasse gebracht. Dieses ist zwar dem Auge nicht immer sichtbar, macht aber doch die Arbeit vergeblich.

Indessen hat man alle diese Umstände nicht nöthig, und man geht sicherer, wenn man mit etwas Holz okulirt, d. h. wenn man am Auge so viel Holz von dem Reife mit hinweg nimmt, daß der Keim ganz damit bedeckt, dadurch unsichtbar und das Auge damit eingefügt wird. Solche Augen bekleiden eben so gut, wie die ausgebrochenen; überhaupt hat das Okuliren mit Holz viele Bequemlichkeit. Ist das Reis, wovon die Augen genommen werden, dünn und zart, so wird es durch das Holz im Auge stark; es ist dann bequem einzuschieben. Ist das Reis dick, so kann man entweder das Auge mit etwas Holz mittelst der Spitze des Okulirmessers ablösen, oder das Auge wie einen Erbsen vom Reife abschneiden, es dann in der Hand zurechten und ausschneiden, oder man kann sich dabei des stählernen Abschiebers, besonders bei höckerigten Augen, bedienen, damit so viel Holz, als nöthig ist, zugleich mit wegnehmen, und es mit dem Messer von allen Fasern befreien. Die dabei zu beobachtenden Regeln sind diese: 1) Das daran gelassene Holz darf nicht zu dick, nur der Keim darf damit bedeckt seyn. 2) Das

Das gekaufte Holz darf nicht faserig seyn, sondern es muß und sein zugeschnitten werden; Deswegen muß die Messerklinge scharf und gut seyn und oft auf dem feinsten Feilen gestrichen werden. 1) Das Holz muß so stark seyn, wenn es etwas stark wie der Wälzung ist, an Stelle gemäß sehr wenig hohl zugeschnitten werden. 2) Man muß die Rinde außen, und zwar gegenwärtig etwas abschärfen, so daß die Flügel der vom Wälzwerk früher zu liegen kommenden Rinde wohl aufliegen, und auch der Umriß der Rinde des Schildes wird an dem Saße bekunne.

Das Oluliren mit Rinde wird außer den guten Vorderehen auch die Arbeit gefördert. Sie ist aber auch noch verschiedene andere Vorderehe: 1) Die solche Augen wegen ihres Halts und ihrer Stetigkeit besser einzuführen, als die ohne Holz und mit einem kleinen Rinde, welche sich oft löst. Deswegen muß es auch die Ablesung der Flügel stärker machen. Die Olulirung trägt auch zum leichteren Anschlagen bei, so daß der bestmögliche Schuß sich selbst noch Platz macht, alles in einander sich fügt, und nicht so viele Lust dazwischen treten kann, als bei den oft weit aufgesperrten Augen. 2) Man kann auch solche Augen gebrauchen, die nicht mehr gut lösen, und die zum Ausbrechen unbrauchbar seyn würden, welches ein großer Vortheil ist. Es findet dasselbe Verhältniß wie bei dem Wälzen statt. Ein etwas matted, gleichsam hungriges Reis gedeiht besser in einem saftigen Wälzung, als ein freches und saftiges. Ein leichteres kann oft den zu kräftigen Saft nicht eintragen; es erhält gleichsam im Saft. So ist es auch beim Wälzen; wenn nur der Wälzung saftig ist, so zieht es durch das Holz an und schlägt seine Wurzelfasern früher Zeit in das Holz des Stammes. 3) Vertrieben eine einsetzende Auge nicht so geschwind, als ohne Holz. Auch soll man auch hierbey nicht lange zaudern; allein das Holz kann doch die Lust nach Verhältniß länger vertragen, als die bloße Rinde mit dem Saft, wobei das

Verfahren nicht, wenn das Verfahren klarer seyn soll, in einem guten Wälzung oder Auge aus einem kleineren Auge zu

Auge unmöglich anschlagen kann, sobald einmal der Saft aufgetrocknet ist, sozuletzt durch seinen Firnis die Bindung der Fibern aufhebt. 4) Eingesetzte Augenhölzer sind sicherer zu verbinden, als die mit bloßer Leim. Bey solchen kann man leicht durch allzuhartes Ansehen des Bandes verhindern, daß der Saft in das Auge eindringt und zirkulire; bey dem Holze aber soll das Band allmählich stark angezogen werden.

Viele Pfropfer schneiden den Schild des Auges wendet zu, so, daß er einem umgewandten A gleich ich halte mich aber deswegen an der verhin an denen Figur, wo die Spitze des Schildes unter sich schneiden wird, weil ich glaube, daß der Wildling Querschnitt tranker ist, als an der Spitze, und daß der Spitze aus dem Schilde mehr Saft zufließen kann, wenn der Querschnitt unten ist. Im Grunde aber einerley; und wenn alles übrige nur gut gemacht ist, deckt das Auge, es sey auf diese oder jene Art zugeschnitten.

Was den zweyten Handgriff des Ocularens, nämlich den Einschnitt in den Wildling zur Oculustelle, betrifft, so macht man zum Einsetzen des Auges auf einer glatten Seite des Wildlings, oder unter einem Auge oder dazwischen, zuerst einen Einschnitt, welcher der Breite des Querschnitts am Auge angemessen ist, nämlich einen Messerrücken von der Mitte desselben aus wird ein fast Zoll langer Schnitt gerade herunter geführt, so daß ohngefähr die Gestalt eines lateinischen T herauskommt. Bey beiden Schnitt wird dem Messer nur so viel Druck gegeben, als nöthig ist, die Rinde zu durchdringen; das Holz selbst soll nicht leiden. Zu Anfange des gerade herunterlaufenden Schnitts werden beide Seiten der Rinde bis auf das Holz mit Weinchen etwas gelöst, damit man mit den Weinchen herunterfahren und die beyden Seiten der Rinde weit hinein ablösen könne, daß sich das Auge bequem schieben läßt. Diese getheilten und abgelösten Stücke heißen Flügel. Man muß Acht haben, diese Flügel mit dem Weinchen nicht, entweder durch unbedachtliche Dicke des Weinchens, oder durch allzuharte Schärfe desselben, oder durch unvorsichtiges Neglect

stehen mit der Hand gerissen werden. Von dem Skutiren mit Holz, da man diese Flügel nicht so weit lösen, als das Skutiren mit der Hand lang ist, sondern etwas kürzer, damit sich der Hund selbst noch etwas Luft mache, und desto edellicher in einander passe.

Darauf folgt sogleich der dritte Handgriff, nämlich das Einschleichen des zugeschnittenen Auges. In sagt dasselbe an dem abgerundeten Blatte oder dem Stiele, steckt die Spitze oben ein und fährt damit hinein, gleich als aber setzt man es ein klein wenig tiefer, damit man mit dem Hölze des Auges den Saft des Blattes nicht abstreife, und damit desto geschwinder und in Uebung und Fortbelebung des Auges bewirkt wird. Man drückt dann das Auge mit dem Finger ein wenig tiefer auf und schreitet sogleich zum Verbands.

Da in dieser Verrichtung ist es nöthig, die Arbeit möglichst zu beschleunigen und alles frisch und saftig in einander zu bringen. In dieser Absicht mache ich zuerst den Verband in den Wund, aber ohne die Rinde zu lösen, damit nachher geschwind geschehen ist. Darauf schneide ich das Auge zurecht, halte dasselbe nicht im Munde, da man es von den Lippen nicht daran kommen *) oder da man das Stübenis ihm nachtheilig sey, sondern zwischen den und dem Finger der linken Hand am Blatte, das Auge gegen die hohle Hand gewendet, wobei die Daumen und vordere Finger zur Lösung der Rinde (die Rinde doch gebrauchen kann) und schiebe es hinein. — Wer aber ohne Holz skutirt, thut am besten, wenn er zuerst das Auge einschneidet und die Rinde daran löst, ohne nach das Auge abzulösen; hierauf den Verband um die Wundung macht und nur die Seiten an den Wund ein wenig löst, um hernach desto behender sie ganz abzuheben, endlich das Auge ablöst, und das abgehobene so lange auf seiner Stelle auf dem Rufe hält,

*) Das schnelle Einschneiden werden jetzt manche die aufgeschlitzte Rinde des Auges in Wasser tauchen lassen, damit sie sich nicht so sehr entzündet, und setzen sie denn auf guten Erbsen. Siehe auch Döbner. VII. Band 11. Stück. 1797. S. 121. —

bis die Flügel am Widling gelöst sind, und er dann das ganz frisch und saftig auf einander zu bringen vern

Die vierte und letzte Verrichtung ist der Bindhand. Hierzu dient am allerbesten der weiße feine B, worin die Kaufleute den Javanischen oder Melka-K erhalten. Er ist sehr zähe und zart. Wenn er mit gel Wach, ein wenig gewichet ist, so ist er noch vorzüglich zu gebrauchen; er wird dann nicht bloß stärker und nicht leicht, sondern klebt auch aufeinander und springt auf, wenn er den Fingern von ungefähr entgeht; auch hält er keine Fasern, die im Binden hinderlich sind. Darf indessen bey dem Binden nicht naß gemacht werden hauptsächlich, weil er sonst, sobald er trocken wird, läßt. Die sogenannte Umbindung übers K nach Taf. II. fig. 3. ist die sicherste und beste; sie ist einer ehemaligen Schnürbrust. Man legt das andere Enden lange und zwey Messerrücken breite Band in der Mitte über dem Auge auf der hintern Seite so an, die Hälfte des Bandes zuerst den Querschnitt bedeckt; dann geschleht noch einmal über dem Auge eine Umschlingung, doch so, daß es frey bleibt und nicht bedeckt ist. Nun wird mit beiden Theilen zuerst beiseite unter dem H herumgeführt, und weiter umgeschlungen, bis der geschnittene Schnitt unten bedeckt ist. Da immer eine Hand, die dann wechselseitig das Trumm nuthelt, so ergiebt sich von selbst, daß man zweymal ein überschlagenes Kreuz hält wovon man das eine vorn auf den geraden Schnitt richtet, um ihn meistens zu bedecken. Es braucht aber alles umhüllt zu seyn, sondern die Rinde kann abwechselnd hervorschen. Uebrigens darf man beim Oculrauge dem Holze ziemlich stark anziehen, zumal beim Ocul in altes Holz, und je stärker der Höcker am Auge ist. Unterwärts aber wird das Band immer etwas gelinder gezogen. Dieses Binden hat außer seiner Haltbarkeit, wann zuletzt einen Knopf macht, auch den Vortheil, daß wohl der rechte als linke Flügel gut passend gegen einander gezogen und gelegt wird; denn man zieht zu gleicher Zeit die rechte und die linke Hand an, da im Gegentheil wenn nur in der Rundung oder spiralmäßig herumwickelt wird, sich immer ein Flügel etwas zurückdrängt.

Ein solches Blatt am Stiele des Okultirzuges zu lassen, ist nicht sehr nöthig; man erkennt daran nur daß das Auge entzündet ist, wenn es sein Blatt abgeworfen hat, und daß es nicht ganz fest und dürr darauf stehen bleibt. Dagegen aber wurzelt das Blatt auch gleichsam und löst sich. Über ein Stück vom Stiele des Blattes muß es abgebrochen werden, weil man sonst das Auge nicht sehen und behandeln kann. Ein Blatt zur Vertheidigung der heftige Sonnenhitze auf die übrigen Stämme ist nicht (wenn länger ist es nicht nöthig) an jenem Orte zu hängen, ist keine Tanne, sondern kann für die übrigen Stämme, wenn man bey heftigem Sonnenschein okultiren will, und wenn das Auge gerade gegen die Sonne zu stehen kommt, gute Dienste leisten.

§. 5.

Vermerkungen bey'm Okultiren überhaupt.

Wenn man okultirt, darf an dem Stämmchen, oder an den Ästen der Krone, die bezeugt werden sollen, nichts geschnitten oder abgekümpft werden, sonst geht die Erde zurück und die Rinde löst sich nach 24 Stunden nicht mehr; es fehlt also das Mittel zum Anwachsen, und der übrige lebendige Saft, der bey'm Wuchse fließt, ist, als wenn Auge.

In altes Holz, d. h. in zwey- und dreyjährige Stämme soll man nur aufs schlafende Auge okultiren; in junges Holz, d. h. in dreyjährige Sommerfrüchte auf das lebende Auge. Doch dient es auch sehr gut zum schlafenden Auge; nur muß man sie ein Paar Wochen wachsalassen, damit sie nicht auswachsen, weil sich der Saft zu lange in Ueberfluß erhält.

Bei Pfirschen und Aprikosen zc. die einfache und doppelte Augen haben, nehme man die doppelten Augen zum Okultiren, diejenigen nämlich, wo ein Hohlraum neben einem Hohlraum steht; oder die dreifachen, diejenigen, wo ein Hohlraum zwischen zwey Hohlräumen, oder ein Hohlraum zwischen zwey Hohlräumen ist. Die einfachen nimmt man nicht gern, weil sie nur wenig fruchtbar sind, und weil die doppelten fruchtbarere Räume geben.

Von einfallendem Regenwetter muß man das Okuliren einstellen; es gedeiht dann nicht. Nach einem men Regen aber ist das Okuliren desto gedeihlicher.

S. 6.

Regeln und Bemerkungen vom Okuliren auf schlafende Äste

Unter den verschiedenen Arten von Okulirtretern die auf schlafende Äste am vorzüglichsten. Reiser, welche im Frühjahr herauswachsen, werden man findet oft solche darunter, die Mannshöhe erreichen und die im folgenden Jahre die Krone machen können. erhält man bald recht schöne Bäume.

Es ist eine Hauptregel, die Äste tief, g nahe bey der Erde, nur eine Hand breit, höchst eine Spanne hoch von dem Boden einzusetzen. Nur fest giebt einen schönen geraden und gesunden Schaft. W z. B. das Auge 3 oder 4 Schuh hoch am Schaft e setzt wird, so sammeln sich die Aestchen als die Sast herzeher an dem jungen Schusse; der Wildling unter aber, als altes Holz, bleibt lahl. Der Schaft oder St nimmt also in der obern Hälfte zu, und die untere H bleibt dünn; daher giebt es einen unförmlichen Baum, seine Krone, wenn sie sich buschet, nicht tragen kann. Wind bricht ihn leicht vom Boden ab. Soll dies aber hütet werden, so muß man ihn nicht bloß beständig in Baumschule, sondern auch nach dem Versetzen wohl no und mehr Jahre lang mit Stützen unterhalten. Und ist eine wahre Plage. Wenn man aber die Stämme stets bey der Erde veredelt, so kann man sie, nach S lichkeit zu Zwerg- oder zu Hochstämmen ziehen; nich andere Vortheile nicht einmal zu gedenken.

Die Zeit zum Okuliren auf das schlafende Auge ist vom halben Julius bis halben August. Wenn keine trockene Witterung einfällt, sondern wenn im August warme Regen giebt, so kann man wohl bis Anfang Septembers okuliren. Alle zu den harten Sorten gehörigen Obstarten, die nicht dickes, schwammiges W haben, halten in ihrem natürlichen Zustande die gewöhnlichen zwey Ertheilten; die erste derselben, d. i. den Ausschlag der Blätter an bis gegen Johannis oder

Notiz. Alsdann geht der Saft etwas zurück; er
 Anfang Julius wieder aufs neue ein, und dauert bis
 Herbst, oder bis zum besten August, oder nachdem
 die Fütterung warm und feucht ist, noch einige Wo-
 chen. Im warmen und trockenen Boden aber er-
 reicht der Saft selten länger als bis Anfang August;
 wie man Mandeln, Pfirsichen und die jungen Triebe.
 Nach der Reife und nachher pflegen die jungen Bäume
 sich in die Rinde zu wachsen, aber sehr wenig in die
 Holz. In dieser Zwischenzeit läßt sich auch die alte Rinde
 abblättern. Hierauf muß man ganz besonders ach-
 ten. Man darf mit dem Okuliren aufs schlafende Auge bey
 uns Eichen ja nicht zu spät kommen; je früher
 man Okulirt im Frühjahr der Saft eintritt, desto eher
 er nach dem zweyten Triebe wieder zurück. Man
 muß nicht nur zuerst das Steinobst die Kirschen,
 das A. okuliren, sondern dabey auch auf das frühere
 Obst Acht haben. Je früher die Früchte einer Obst-
 art reifen, desto eher tritt der Saft bey ihr wieder ein,
 oder dergleichen desto eher verdickt sich der Saft. So
 als z. B. Frühbäume nicht so spät mehr auf das schlaf-
 ende Auge okulirt werden, als die späten Pflaumen; die
 Äpfel nicht mehr mit den späten; das Sommerobst
 Apfels und Birnen nicht so spät als das Winterobst.
 In diesem Betrach ist es nöthig, die Bildlinge zu kenn-
 zen und eben bemerke Regel von Bezeichnung und Re-
 gel der Kerne bey der Ausfaat und der nachherigen
 Fütterung der Kernstämmdchen zu beobachten. Winter-
 und Winterbirnen lassen sich am spätesten okuliren,
 als 5 bis 7 Wochen nach Jakobi. Man wartet da-
 her etwas lange, damit die Augen schlafend bleiben
 und anlaufen, weil sie sonst als zu hart im Winter
 zu werden.

Obst so fern okulirt man nie ohne Noth aufs schlaf-
 ende Auge. Da die eingesetzten Augen, wenn sie auch nicht
 auszufließen, doch nach ihrer Natur sehr früh
 anzufließen, so tödtet sie meistens der Frühlingstrost.
 Man sie am Johannis aufs treibende Auge okulirt,
 als bey gutem Triebe und guter Witterung meistens
 zu Herbst schon zu versiehende Zwerg, oder Hochstämme

oder wenigstens so stark ausgewachsen, daß ihnen der Frost so leicht nicht schaden kann. Vertriebt auch oft ein ansehnliches wachsendes Aprikosenreis, so bleiben doch gewöhnlich die beiden untersten Augen gut, welche rechts und links an der Wurzel des Reises, gleichsam auf dem Schilde des eingesezten Auges in Reserve stehen, woraus denn im folgenden Sommer eine schöne Krone wächst.

Ob man die Kernstämme beim Okuliren auf das schlafende Auge verpflanzen soll, oder nicht, darüber sind die Gärtner und Gartenschristen sehr uneinig. Die meisten verworfen das Verpflanzen schlichterlings. Bei uns ist es fast durchgängig üblich, und die Erfahrung rechtfertigt es nicht bloß, auch beim Okuliren hochstämmiger Bäume in die Krone auf treibende Augen, sondern auch die Natur der Sache und der Vegetation der Pflanze bestätigt es, daß das neugesezte Auge bei allzu starkem Zufluß des Saftes nicht gedreien und nicht einzuwurzeln kann, welches häufig geschieht, wenn man den jungen Stamm in seinem Triebe nicht etwas stirbt, und durch das Abschneiden seines Hauptschosses ihn dazu bringt, daß der Saft etwas zurücktreten muß, wie dieß auch bei andern Veredlungsarten geschieht und nicht anders geschehen kann. Beim Kopuliren und Pfropfen ist es ebenfalls, wovon alles über dem edlen Reife hinweg muß. Wie selten eine Regel ohne Ausnahme ist, so darf auch der Hauptschöß des auf das schlafende Auge okulirten Stämmchens nicht abgeschnitten werden, wenn es sehr trocken ist, wenn es lange nicht geregnet hat und wenn der Ostwind die Eigenschaft verursacht, daß sich die Rinde des Stämmchens kaum noch löst. Alsdann würde dem eingesezten Auge wenig Saft zukommen; es würde folglich verderben müssen. In diesem Falle nehme man nur die Nebenzweige weg, und lasse den Hauptschöß stehen. Es braucht auch keines Verpflanzens, wenn man mit Holz okulirt; dabei kann etwas starker Saft nicht leicht so schädlich seyn.

Bekommt man Reiser von seltenen Sorten, und Okulirstämme lösen sich nicht, so okulire man an Bäumen von der sogenannten Wasser schosse, welche den Saft sehr lange behalten; man kann dann auf das folgende Jahr wieder davon okuliren. Wenn trockene Winter u

und der Saft deshalb zu. Es tritt, so schützte man, fest, daß man nicht viele Stämmchen zu stulken offer an die Wildlinge; alsdann tracht der wieder, und tritt wenige Tage hernach wieder in. Daher ist auch nach einem warmen Re- Stulken sehr gefährlich. Die Morgenzeit, später ist, findet sich dann besser als die Mit- und Tag mit bedecktem Himmel sind, und als starke Sonnenhitze. In solchen Baumschulen man ein wenig Auswahl treffen. auf das schlafende Auge stulken Stämmchen auch vor Krüppeln versehen und versehen, daß sie auch noch nicht angetrieben haben.

§. 7.

Von den Stulkenstern.

Der Reiser, von welchen man Augen zum Stulken nehmen will, müssen Teiche und Sonnenstößen von den fruchtbarsten, jungen und saftigen Bäumen und sich aus der Spitze und von der sonnenreichsten Seite zu bekommen sein, weil sie da die zarten und voll sind. Daß der Baum schon Früchte getragen habe, ist nicht unumgänglich nöthig, wie manche irren zu wissen; der junge Baum von welchem man Augen nimmt, muß nur von fruchtbarer Art sein, und die Früchte zu liefern. Wasserstößen mit Wasser, auf den Rücken fließenden Trieben, auf den Rücken fließenden Augen darf man freilich nicht sein, weil diese sehr tragende und wenig fruchtbar sind.

Je größer und vollkommener die Stulken- Augen sind, desto besser. Da Nadeln und Bir- ken sind die untern Augen (freilich nicht die aller- besten); bei Pflauren aber die mittleren und die obersten Augen, woron man überhaupt gern wählen oder dreschen will. Die untersten Augen sind die besten, welche zunächst an den schlafenden Augen des Stammes befinden sind, taugen bei starkstehenden Augen am besten zu Zwergbäumen, weil sie ein gemäßig- tes Wachstum zeigen.

Fruchtzweige mit Traugaugen vermeidet man; es trifft sich aber doch oft (und bisweilen kann man keine andere haben,) daß die aufgesetzten und austreibenden Augen blühen. Sind es doppelte Augen, wobei also ein Holzauge ist, wie bey Pfläschchen, Aprikosen, Pfäusen so zwiekt man die Blüthe behutsam ab; der andere Trieb wird dann desto schöner und freudiger wachsen. Sind aber einfache Augen, wie bey Äpfeln, so läßt man sie stehen und bricht sie nicht ab. Gewöhnlich kommt ein Hirt nach. Sehr wenige in meiner Baumschule sind gelblich gemacht; ich habe vielmehr häufig gefunden, daß überaus fruchtbare und bald tragende Bäume wurden; ein Irrthum und auch öfters die Nothwendigkeit, dieselben zu gebrauchen, hat mich in der That oft veranlaßt.

Daß man die Pfropf- und Okulirreiser biegen, und nicht abschneiden solle, ist ein elender Aberglaube, dem noch manche Gärtner anhängen; das Schlimmste ist besser, weil man dann weder den Ast des Baums noch das Okulirreis splittert. Daß altes Holz daran lassen werde, ist auch unnöthig, man müßte es denn thun, um die untern Augen zu schonen, und sie nur mit dem alten Holze in Wasser oder in die Erde zu stecken.

Die Reiser zum Okuliren lassen sich nicht lange bewahren, und sind auch schwer zu versenden. Pfropfreiser dauern ein halbes Jahr in der Erde; aber die Okulirreiser darf man im Wasser nicht länger als drei oder 4 Finger breit tief, stehen lassen. Dauert es länger, so lösen sich zwar die Augen ganz gut, aber sie setzen selten an, weil der klebrige Lebenssaft sehr verdickt und diluirt worden ist; doch habe ich bisweilen auch länger verwahrten Reisern im Wasser gutes Aufschlagen der okulirten Augen gefunden. Versendet man sie, so muß man sie in eine Gurke, in einen Apfel oder in eine ähnliche Frucht gesteckt, und mit feuchtem Moos gepackt werden. Frisch vom Baume weg sind sie manchmal zu frech, und die Augen sogleich eingeseht worden sollen; auch bricht dann das Keimchen nicht gern mit dem Auge aus; muß sie oft erst eine Stunde abwillken lassen. Bisweilen aber ist die Hitze beim Okuliren so stark, daß man die Reiser in einem Topfe oder in einer blechernen Büchse

der nachtragen muß. — Sind die abgeschalteten Stämme zu schwer, so darf man sie etwa eine halbe Stunde lang ganz in frisches Wasser setzen, sie werden dann wieder kühnlich behrt.

Eine Ausnahme von einer kurzen Haltbarkeit der Stämme machen die zum Gebrauch des Frühjahrskulturschnittes Meiser, wovon weiterhin §. 13. dieses 4. Kap. etwas bemerkt und in der Absicht der mindern Entschädigung der Augen ein nöthiger Wink gegeben wird.

§. 8.

Abzug der auf das schlafende Auge okulten Stämmchen.

Den auf das schlafende Auge okulten Stämmchen ist nicht dienlich, wenn sie im Winter zur Verwahrung gegen die Beschädigungen der Hasen mit Stroh umgeben werden müssen. Nicht nur die Stämmchen selbst werden durch das Gewicht des Strohs hin und her bewegt, so daß sie bei nassem Wetter die Erde bis an die Wurzel abdrücken und dem Wasser zum Einlaufen Raum geben, welches sich dann des Winters in Eis verwandelt; sondern auch die eingekochten Augen leiden oft Noth, erkalten und verfaulen theils wegen der im Stroh sich haltenden, vom Thau und Schnee herrührenden Feuchtheit; theils leiden sie Schaden vom Blatteis, da im Graetheil bei streifendem Wind die Luft bald wieder getrocknet wird, woher der Frost unschädlich ist.

Das Band an den okulten Augen wird über den Stamm gebunden gelassen, wenigstens an den ins alte Holz gehörenden Stämmchen. Findet man aber bei jungen Trieben die Fäden, welche sie binden, daß das Band, (wie beson-
denn Stämme geschicht) stark einschneiden will, so wird es gelockert und lockerer gebunden. Wäre das Auge nicht so stark gebunden, so müßte es ganz wegenommen und das ver-
wundete Auge mit der Spitze des Meisers rein heraus-
gelassen werden.

Am Frühjahr werden alle okulten Stämmchen abgeschnitten, und wenn man zu Anfangs Aprils sieht, daß die Augen schon geansellen, grün ist und eben aus-
geschlagen ist, oder bereits ausgeschlagen ist, so wird der St-
amm bei den guten Augen behutsam losgebunden, und der

ganze Schaft bis auf einen halbfingerlangen Stoppel (Kno-
 über dem Auge etwas schräg von der hintern Seite a-
 das Auge zu abgeschnitten. Dieser Stoppel wird den E-
 mer über bis zum August stehen gelassen, wo man ihn
 glatt über dem Auge mit vieler Dehutsamkeit wegschneidet.
 Die gänzliche Verwölbung aber oder das Ueberwachsen
 abgeplatteten Bildlings erfolgt erst im folgenden Jahre.
 Ist übrigens dem neuen Schusse sehr zuträglich, wenn
 auf die frische abgeschnittene Stelle von dem oben be-
 denen Baumnitte oder von einem nicht fetten Baumnitte
 etwas wenig aufgedrückt. Würde man sogleich im J-
 jahr, ehe das Auge weit ausgetrieben, oder der neue E-
 erhärtet ist, alles bis an das Auge wegschneiden, so w-
 meistentheils das Auge vertrocknen und die Hoffnung
 Baume würde scheitern. Ehe aber der gelassene halt so
 lange Stoppel bis gegen die Oktoberstille hin vertrocknet,
 das neue Reis schon eine oft fingerdicke Stärke gewon-

Den im Sommer heranwachsenden Oktoberstößen
 chen ist es überaus heilsam, wenn sie mit leichten 3
 5 Schuh hohen runden Pfählen versehen wer-
 daran zu binden braucht man sie gerade nicht alle.
 werden dadurch bey dem Hin- und Hergehen und bey
 mannigfaltigen Verwichungen in der Baumschule beset-
 und geben wenigstens den Arbeitern eine Erinnerung
 Dehutsamkeit. Diejenigen Stämmchen aber, die krumm w-
 sen wollen, besonders die Reiser, die auf eine horizon-
 Lage, wie manche so gern thun, sich neigen wollen, mi-
 an dieselben gebunden, und nach und nach gerade gerie-
 werden. Indessen kann man der Pfähle ganz entbeh-
 wenn man den Reihen einen starken Raum von 3 4
 Breite und den Stämmchen $1\frac{1}{2}$ Fuß Abstand geben la-
 Die Stämmchen wachsen doch gerade, und die freye Be-
 gung ist ihnen viel gesünder und in manchem Betrachte
 ser, als wenn sie angebunden sind, die krummwachsenden
 genommen.

Die heranwachsenden Stämmchen dürfen durch
 nen Schnitt in ihrem Gasteriehe gestört wer-
 zumal im ersten Vorsummer nicht. Wären sie auch zu 3
 bäumen bestimmt, so muß man sie ruhig ihre Schü-
 chen lassen. Schütte man das Hauptreis nur einen 3

so würde es trauern und allen freundlichen Wachsthum preventen. Suftrube, ja auf das ganze Jahr, Deshalb verursachen die Nebenblätter manchen ; das Meyer aber ist noch nachtheiliger.

§. 9.

Handlung der auf das schlafende Auge schlittet Platten im andern Jahre.

zu Hochstämmen bestimmten und tauglichen Bäumen im März des folgenden Jahres, ehe sie anfangen, alle Nebenblätter und Krone las an die über, alt und behutsam wegschneiden, ohne den Stengel oder Akeren zu lassen. Kegeres würde nur einen ungleichen und bösartigen Stamm geben ihm auch in andern Stellen schädlich sein. Solche abgeschaltene Stelle überwächst mit Rinde; oder gesteht, würde der Akerer dürr werden, der Stamm unter der Rinde dörres Holz behalten, der Zeit einen Anfang zum Brand und Krebs gegeben. Jeder Zweig muß alt und sauber wegschneiden; das gewöhnlich im innersten Winkel des schlafenden kleine Auge aber muß stehen bleiben, damit ein neuer Saft-Perkoryleher zur Verdickung neues ausschlagen und wachsen könne. (Von diesem schneiden werden die Vortheile des achörig eingezeichneten Gartensmeyers fig. A. und B. Taf. I sichtbar sein.) Ist überaus den Schnitt nie von oben herunter schlittet man jedesmal den Stamm etwas. Was dem laufenden Frühjahr und Sommer von Zweigen am Schnitt herzuwächst, läßt man stehen, weil der Stamm daz, stark und dauerhaft. Sollte einfaß der Schoß keine Zweige aus seinem Schafte zu weilen, so laßt man ihn um Johannis, oder im Unschaffenheit der Sache früher, etwas von der ab, wo er denn bald Nebenwelge treiben wird.

§. 10.

Handlung der schlaffen Bäume im dritten Jahre.

Während im dritten Jahre stehen die schlitteten so erwachsen da, daß sie die Krone machen können.

nen. Zu dem Ende werden ihnen nicht bloß die im vor-
gehenden Jahre zu ihrer Verstärkung am Schaft wie-
herausgewachsenen Zweige sauber hinweggenommen, ^{son-}
dern der Schaft wird auch da, wo er die Krone bil-
det, abgesehnitten. Die gewöhnliche und schädlichste Höhe
des Stammes vom Boden bis an die Krone sind sechs
Fuß Abemal. Diese Höhe giebt man den Nesselbäumen,
Birnbäumen, Pflaumen, Nüssen, Mandeln, Birschen, Ap-
feln. Manche lieben eine größere Höhe; allein die Äste
konnen sie dann stärker greifen, und fast jährlich ihren Krö-
nen großen Schaden thun. Was aber Birschen, Kastan-
en, Eberleichen etc. und alle Bäume betrifft, die an die La-
straßen und Wege gesezet werden sollen, so müssen die
Fuß Schafthöhe haben.

Was die jungen Stämme über 6 Fuß 6 Zoll, die Ap-
feln und Kastanienbäume über 7 $\frac{1}{2}$ Fuß Höhe haben, so
abgesehnitten. Da nun der Baum allen Saft in die Krö-
ne zu treiben schuldig ist, so werden ihm auch die in diesem Saft
unter an dem Schaft hervorkommenden Augen und Knospen,
worans Zweige entstehen wollen, von Zeit zu Zeit
den Fingern abgedrückt.

Dieses Abdrücken der Augen und Knospen
an Stellen, wo unnöthige oder schädliche Zweige her-
wachsen wollen, ist überhaupt in der Baumgärtneren
wohl zu merken und fleißig zu üben. Dadurch werden
Bäume viele Wunden, auch dem Baumgärtner viele Mü-
he erspart, und der Wachsthum und die Gesundheit des Baums
wird dadurch befördert. Wenn einmal sein Saft einge-
tritten ist und er angefangen hat zu treiben, so will er in
seinem seinem Lebensstriche ungehört seyn. Was zu dieser
an ihm geschnitten wird, alteret ihn gleichsam, macht
seinen Saftumlauf irre, stillstehend, und ist ihm also
schädlich. Wenn man ihm nun die Augen da wegnimmt, wo er
keine Zweige machen will, so spürt er dies nicht, es ist
ihm keine Fehlung im Triebe und Umlaufe seines Safts.
Wenn aber die Augen schon in Zweige ausgebrochen, und
Saftumlauf sich in dieselben gemacht haben, und sie
dann weggesehnitten, so bekommt der Baum gleich
einen kleinen Abbruch, die ihm manchen Tropfen Blut

Saft (denn der Saft ist sein Blut) wegzunehmen, den er zu seiner Nahrung oder sonst nöthig hätte, oder der ihn weitaus stärker machen könnte. Das sieht man augenscheinlich an den Bäumen des Steinobstes, zumal an den Aepfeln. Wenn man hauptsächlich zur Unzeit, d. h. in sehr kalten Trieben und bey dem Umlaufe seiner Säfte einen Einschnitt macht, oder sonst eine Wunde macht, so hängt das an Klumpen daran. Dies ist sein Saft, sein Blut, das sich durch Wunden in der äußern Luft verdickt; dieser Saft, dieses Blut entzucht ihm schon zu seinem Wachstume und zu seiner Verstärkung; er hätte es zur Unterstützung und Verstärkung seiner Aeste, seines Stammes zur Vermehrung und Vollkommenheit seiner Früchte brauchen können. Sind die Wunden stark und häufig, so wird er krank, bekommt den Brand, und stirbt ab.

Zu einer oder der andern Baum etwa zurück gelassen, und noch allzu schwach, so darf man ihn ja nicht, um die Krone zu machen, wie die übrigen behandeln, obgleich er die Schaafhöhe und darüber hätte. Dadurch würde man ihn sehr zurücksetzen, und ihn auf viele Jahre seiner gehörigen Stärke berauben. Ein Baum von schwachem Stamme, der seine Krone nicht tragen kann, ist ein trauriges Geschöpf und eine verdrüßliche Plage in dem Obstgarten. Man laßt ihn noch ein Jahr seine Schaafweige wachsen, schneidet ihn aber die Höhe zur Krone; alsdann wird er im folgenden Jahr seine Majoranzität erlangen, und ein pflanzbarer Baum werden.

§. 11.

Von Okliren auf das treibende Auge.

Das Okliren auf das treibende Auge, welches bey dem Safttriebe der Bäume im zweyten Jahre im May vor bis 8 oder 10 Tage nach Johannis geschieht, und nur in ungenügender Höhe angewendet, nämlich in Communen, Communitäten, und in Weibern, die in demselben Frühjahr bis Johannis angewachsen sind, besonders zu Aepfeln, Kirschen und Birken. Es dient sehr gut, um schwache Bäume in die Krone zu okliren, weil diese in und vor dem Winter schöne Kronenäste ziehen. Die Krone müssen aber im Frühjahr an den Aesten zurückge-

geschnitten werden, wie auch alle andere schon veredelte, welche sie in der Baumschule stehen bleiben. Werden sie nicht zurzeit geschnitten (das heißt auf 3, 4, 5 Augen abgeschnitten, je nachdem die Beschaffenheit der Krone, die Art des Obstes ist), so würden die Aeste Traaen tragen. Wenn dann der Baum versetzt werden und zugeschnitten werden sollte, so hätte man keine Holzart und das Zurückschneiden wäre weg. — Durch das Zuschneiden der wilden Kronenbäume im März werden also zum Okuliren auf das treibende Auge vorbereitet. wählt man sich von der Krone drei oder höchstens vier besten und wohlstehendsten Aeste, schneidet sie bis auf oder 4 Augen ab, und die übrigen Aeste nimmt man hinweg.

Von den erwachsenen Aesten aus diesen stehen guten Augen werden drei oder vier der stärksten und einwärts und okulirt. Zuerst werden die etwaartigen Stämme ausgetriebene Laubästchen wegggeschnitten, die flüssigen Sommerknoten an der Krone herausgenommen, die drei oder vier erwählten Aestchen zum Okuliren eingerichtet:

Man biegt den Baum unter den linken Arm, und handelt ihn mit dem Messer in der rechten Hand. Die okulirten Aeste werden bis auf etwa sechs Augen oder Hand breit abgelürzt. Diese sechs Augen werden Theil nebst den Blättern sauber wegggeschnitten, obgleich in folgender Abwechslung: das unterste Auge wird mit dem Blatte wegggeschnitten; das zweite Auge wird gelassen und nur das Blatt wird wegggenommen; das dritte wird nebst dem Blatte wegggeschafft und in dieser Gegend das Auge eingesetzt; das vierte und fünfte Auge wird mit dem Blatte wegggenommen und so auch alle die etwa noch drüber befindlichen; nur das äußerste Auge nebst seinem Blatte stehen gelassen. Das letztere muß zum Zweck des Saftes nach dem Okulirauge erhalten und bedeckt. Unter dem eingesetzten Auge aber wird ein kleines das andere wilde Auge gelassen, damit, wenn allenfals das Auge verderben, oder von Insekten ausgefressen werden oder sonst Schaden leiden sollte, ein neues Aestchen da vorzukommen, dessen man sich im Herbst oder im selbigen

der man Ofuliren auf das schlafende Auge bedienen kann. manchen Augen aber werden weggeschritten, damit sie dem eingesetzten Auge zu viel Galt entziehen.

Hat der Baum seine Höhe zur Krone noch nicht, und weil ihm gleichwohl auf das treibende Auge ofuliren, so setzet man an einem schicklichen Plage in das mittlere Nest, welches in das Schafstisch, nachdem alle übrigen weggenommen worden sind, zwei Augen, auf die gegenüber stehenden Seiten (etwa 2 Zoll das eine höher als das andere) auf. Das schönste, welches davon wächst, wird zum Schafstisch angezogen, das andere aber wird weggenommen.

Wichtig ist die Verfabrungsart und Manipulation beim Ofuliren auf's treibende Auge eben die, wie sie vorher beim Ofuliren auf's schlafende Auge war wurde.

Werden kleine niedrige Stämmchen, besonders Föhrenbäume, ofulirt, und haben sie sonstige Comproben, so wird eben so verfahren. Alles was unter dem treibenden Auge von Nischen und Blättern und Augen befindet, wird weggeschritten, bis auf etwa ein oder zwei zur Reserve, wenn ja das Ofulirauge misrathen sollte.

Anstätt wird ein Auge zum Zuge gelassen. Sollen auf zwei wachstümlichen Nischen, die eine Nabel bilden, zu einem Föhrenbaum zwei Augen eingesetzt werden, so leitet man sich dahin, daß jedes an der äußern Seite rechts und links in gleicher Höhe zu stehen komme. — Für Firschen und Kiefer ist dieses Ofuliren auch sehr zuträglich. Ist es noch vorsepbaren Bäumen auf den nächsten Herbst oder Frühling.

§. 12.

Fortere Behandlung und Verorgung der auf's treibende Auge ofulirten Stämme.

Nach Verlauf von 10 bis 14 Tagen werden die Augen anfangen zu treiben; alsdann wird das Band, wenn es nöthig ist, etwas gelöst. Man macht es aber eher ab, als bis das Auge einen Finger lang ausgegangen ist. Alsdann aber wird nicht bloß das Band ganz genommen, sondern auch jedes Reis zunächst über dem

okultirten Auge wird glatt und behutsam weggeschnitten. Man läßt hier keinen Sturzel, um es etwa noch bis in Herbst etwas verwölken zu können. Vollkommen geschieht dieses freilich gewöhnlich erst im folgenden Jahre. Der neuen Reife ist es sehr zuträglich, wenn auf das frische Holz etwas von dem Baumklee gedrückt wird. — Die übrigen wilden Augen, welche man beim Okultiren gelassen hat, werden nun auch sauber und glatt weggeschulten, und die Stellen, woran die eingefesteten Augen etwa nicht befehlen werden gänzlich herausgenommen.

Was die in das Schaftkreuz okultirten Stämmchen betrifft, so wird, wenn das eingefestete unterste Auge gut angeschlagen hat, das Stämmchen an diesem Auge abgetrennt, d. h. sauber und glatt weggeschnitten und etwas Holz aufgedrückt. Ist das obere ausgewachsene Auge und Reis schöner oder wohlstehender und gerader wachsend, so wird das unterste an der Rinde, (aber ohne Verletzung derselben) weggeschnitten. Indessen kann dieses auch erst im Frühjahr geschehen. Ist das unterste Auge verdorben, so muß es sorgfältig mit der Spitze eines Messerchens herausgenommen werden, damit die etwas schadhafte Stelle wieder zu verhellen und verwachsen könne; zu dem Ende wird auch etwas Baumklee aufgedrückt.

Manweilen bleiben auch manche Augen, die um Jahresende eingefest worden sind, schlafend bis zum folgenden Frühjahr. Manweilen findet man sogar einige von den angeschlafenen Augen okultirten ein ganzes Jahr hindurch schlafend, und doch gesund bleibend; erst im zweiten Frühjahr schlagen diese aus. Der Fehler liegt gewöhnlich an der Wurzel.

Bei Einsetzung der Augen in die Kronen hat man auch darauf zu sehen, daß die Augen nicht hoch zu stehen kommen, d. h. nicht entfernt, sondern nahe bei dem Stamme, weil sonst in den folgenden Jahren das vom wilden Aste Augen und Reiser austreiben. Wenn man sieht, diese bei Zeiten wegzuschneiden, so kommt unterhalb den Aesten mit den guten Früchten zugleich auch zum Vorschein. Hernach muß auch bei Einsetzung der Augen in Ueberlegung gebracht werden, wie die aus den Augen zu wachsenden Reiser zu stehen kommen, ob sie mit

man einander wachsen, oder sonst auf dieser oder jener Seite einen ablen und unrichten Stand haben würden? 10. Hauptsächlich stehen sie am besten, wenn sie außen hin zu stehen kommen. Setzt man aber auf zwei Kronenäste nur zwei Augen ein, so stehen sie besser nach Innen zu. Denn hat man nach Außen hin eingesetzt, und schlägt nur ein Auge an, so steht es eine schiefe übelstehende Krone. Stehen aber die Augen inwendig, und schlägt nur eines an, so hat man eine wohlstehende Krone machen.

Man suche ferner zu vermeiden, daß man keinen sogenannten Habelbaum oder Scheerenbaum erziehe, man beide Hauptäste eine Habel formiren. Solchen Bäumen sind die Sturmwunde sehr gefährlich; sie werden am besten davon in der Mitte gespalten. Der Habelbaum wächst aber, wenn man zwei Äste eines Baumes weit von einander entfernt. Setzt man aber die beiden Augen nahe gegen den Schaft hin weit unten an den beiden Kronenästen, so treiben die beiden wachsenden Reiser bald Nebenäste und eine wohlbewachsene Krone.

Was den auf das treibende Auge okultirten Bäumen und Bäumchen ist im Sommer und Herbst fleißig nachzusehen, ob etwa von wildem Wuchstich sich äußert, diesen muß man von Zeit zu Zeit abdrücken und wegnehmen.

Am folgenden Frühjahr müssen unablässig in der Baumschule stehen gebliebene, aufs treibende Auge okultirte Stämme und Bäumchen, hohe oder niedrige, Kronenbäume oder Zwergstämme, an ihren neuen Nestchen, auf 2, 3, 4 oder 5 Augen, nach Beschaffenheit und Erforderniß des Baums und der Bestimmung desselben, zurückgelehrt werden.

§. 13.

Dem Okultiren aufs treibende Auge im Frühjahr.

Auch das Okultiren im Frühjahr hat einen ersten Fortgang, und verschiedene Vortheile. Man hat nachzusehen, was im Herbst aufs schlafende Auge ent-
wurzelt oder verkrüppelt worden ist. Die Reiser, welche von den im Frühjahr eingesetzten Augen wachsen, bekommen einen großen Vorsprung vor den

um Johannis okuliren. Was etwa mißlingt, laßt man Johannis oder den Herbst nachgehelt werden.

Die eigentliche Zeit dieses frühen Okulirens ist Pfropfen in die Rinde, d. h. wenn die Rinde in den zu treten angefangen haben und die Rinde sich löst. Okulirreiser nimm man die zum Pfropfen besten. Man nimmt sie sowohl vom Baume frisch, als auch diejenigen, welche man schon einige Zeit in der Erde aufbewahrt. Man wäscht sie gut ab, und läßt sie auch nöthigen Falls ein wenig im frischen Wasser erweichen. Lösen können auch die Augen im ersten Frühjahr nicht so gut um Johanne, so hat dieses doch nichts zu sagen.

Wir empfehlen jetzt keine andere Zubereitung des Auges, als mit Holz, woben das willige der Rinde nicht unumgänglich nöthig ist; diese wegen Saftigkeit ist hernach zum Anwachsen förderlich. Ueber diesen Satz wird mancher den Kopf schütteln. Die klamme Baumerzcher aber werden oft gefunden haben, daß das Okuliren, so wie auch das Pfropfen in den Stamm und vornämlich in die Rinde, zwar eine Flüssigkeit des Safts verlange, aber nicht einen allzu großen Vorrath, nicht einen zu starken Erguß der Säfte, daß ein etwas welkes Reis und Auge besser bey einem jungen Stämmchen gedeihe, als ein ebenfalls saftiges. Die zeichnen sich besonders manche Sorten Kirschen und Pflaumen aus. Man muß nur den Zeitpunkt genau in Acht nehmen in welchem sie der Einverleibung mit fremden Säften fähig sind. Wie oft erstirbt das Auge der Kirsche bey dem Saft? Und warum ist dann das Auge nicht bloß trocken, sondern die Stelle am vollen Stamme, wo die Verleibung des Auges geschieht, rund umher dürr, und als sam brandig? — Bey diesem Frühjahrsokuliren laßt übrigens dem Pfropfer auch der kleine Umstand gut zu thun, daß das mit Holz zugeschnittene Auge eine Steife hat, gut einzuschieben und überhaupt bequemer zu bedeln ist, als ein Auge mit bloßer Rinde; denn im Frühjahr hat man keinen Blattstiel, woran man das Auge fassen könnte.

Bey diesem Frühjahrsokuliren treibt zwar das Auge nicht so geschwind aus, als bey dem Okuliren um Johan-

worans das edle Auge genommen werden soll, einge-
 werden. Ist das Edelreis dünn, und der Wildling
 so darf man an letzterem den Ausschchnitt nicht zu stark, son-
 dern nur oberflächlich machen, damit er nicht größer,
 der einzusetzende Schuld ausfalle. Auch darf man nicht
 Ausschchnitt, weder des Wildlings noch des Edelauges,
 auf das Mark machen, sondern bey beiden muß festes
 bleiben, damit keine Hóhlung entstehe, die Fäulniß ver-
 sachen und das Zusammenwachsen hindern würde.

Der Verband kann, wie bey dem sonstigen
 ren, mit Bast oder mit einem andern schicklichen Bände
 geschehen. Es ist aber hier besonders sehr dienlich und
 thig, daß es mit Wachs oder Baumwachs, oder mit ein
 Baumöl wohl bestrichen werde, weil der Verband
 bleibt, und Schnee und Regen ausgesetzt ist. Uebrigens
 kann und muß hiebei das Band scharf angezogen werden,
 da Holz auf Holz liegt. Es versteht sich von selbst,
 das Auge des Edelreises in der Mitte des Schildes
 müsse, fig. 5. und daß es auch bey dem Verbande frey
 und herausstehe.

Auf diese Weise kann man nicht nur, wie bey
 gewöhnlichen Okuliren im Frühjahr und Sommer, sondern
 auch im Herbste von der Mitte des Novembers an und
 leidlichen Tagen den ganzen Winter hindurch, okuliren
 und wenn man dabey genau verfährt, so wird selten
 Auge verderben. Die auf solche Weise veredelten Bän-
 chen werden sehr freudig heranwachsen und den übrige
 okulirten und kopulirten Bäumchen in ihrem Wuchse
 nachgeben.

§. 14.

Vom Kopuliren, von der Verschiedenheit dieser Veredlungsart
 von ihren Vorzügen.

Das sogenannte Kopuliren, die Verbindung
 des edlen Reises mit einem Kernstämmlchen oder Wildling
 ist nächst dem Okuliren eine ganz vortrefliche Veredlungs-
 art; sie ist jetzt noch schätzbarer, nachdem man durch
 reichende Erfahrung erprobt hat, daß eine Winter-
 pulation statt findet, daß diese Veredlungsart sowohl
 Frühjahr als auch im Herbst nach zurückgetretenem

bedeutend Zeit, u bey günstigem Wetter den ganzen Winter hindurch, mit noch mehr Vortheil und Güte für die dadurch erzeugten Bäume bewerkstelliget werden kann. Selbst die Reubjahrskopulation hat mehrere Vortheile dadurch erhalten; denn nicht bloß Commerschönen werden unmittelbar dazu erfordert, sondern auch die auf altes Holz ansetzenden Reiser geduldet, zweijährige Reiser wachsen an, und es sind unter andern auch schöne und gesunde Favaq-Bäume mit dieser Methode leicht zu erzeugen. Ferner hat man die Vermählung, dünnere Reiser auf dickere Wildlinge zu kopuliren. Im Fall man keine Reiser findet, die man zu kopulirenden Aste oder Wildlinge gleiche Dicke hat.

Das Kopuliren ist eine so sanfte und glückliche Beschäftigung, daß sie eigentlich keine Verwundung mit sich führt. Denn in dem Augenblicke, wo ich die auf der Spitze des Baums schräg wegklopfende, bedeckte ich diese kleine Wunde über all mit eben solchem grünen und lockeren Heile. Ich Schnitt und Verband so, daß beides, am lieblichend, auf einander gebracht wird, und daß die in ihrem Zwischenraum zum Austrocknen findet, so kann die Wunde unmöglich zurückbleiben. Gesetzt, es verunfallte auch ein Reis, so ist doch der ganze Stamm unverletzt; er behält seine Wunde, wie sonst bey allen übrigen Beschäftigungsarten, sondern es schlägt aus dem nächsten oben liegenden neuen Reis aus. Man kann das Stämmchen zum ersten- und drittensmal kopuliren; man kann es okuliren, oder man es reserviren.

Man erhält durch diese Veredlungsart auch bald die edelsten. Sobald die Sternstämmchen in die Baumhöhle verbracht worden sind, es sey im ersten oder im zweiten Jahre der ersten Entdeckung aus dem Sterne, können sie eben so leicht kopulirt als okulirt werden. Und weil das Stämmchen ohne in seiner Natur Gewalt gelitten zu haben veredelt wird, so wächst auch das Männchen freudiger, als man es sonstiger Art veredelte Bäume. Außerdem giebt es schon gewachsene Bäume. Die Veredlungsart wächst in ein Paar Monaten so, daß man fast gar nicht mehr erkennen kann, wo Reis und Wildling zusammengekommen sind. Weil das Stämmchen keine heftige Ver-

roundung und Verkrümmung erleidet, keinen Spalt, keine Einschnitte und also kein dürres Holz bekommt, so giebt auch die gesündesten und fruchtbarsten Bäume, — wenn sie durch das Winterkopuliren veredelt sind — auch die dauerhaftesten Bäume in Hinsicht des Frosts.

§. 15.

Vom Kopuliren im Herbst und Winter.

Das Winterkopuliren hat noch mehr Vorzug vor dem Kopuliren im Frühjahr, als das Okuliren an schlafende Äuge vor dem Okuliren auf treibende Äuge. Das Gedelben des verbundenen Reises ist viel sicherer, als bei der Frühjahrsokulation, die so leicht ein Nachtfrost ereitelt. — Es scheint zwar sehr paradox, daß ein vor Winter und sogar im Winter aufgesetztes Reis von dem heftigsten Frost nicht sollte getödtet werden, da im Frühjahr der einziger Nachtfrost so viele aufgesetzte Okulirreiser verdirbt. Allein, wenn wir der Natur der Sache genauer nachdenken, so werden wir sehr einleuchtend überzeugt, warum ein spät aufgesetztes Reis vor dem Erfrieren sicher sey, da im Frühjahr gesetzte in der größten Gefahr steht. Der Frost zersprengt und zerreißt die Saftröhren, und dann scheiden sich die öhligen und salzigten Theile, und lösen sich. Hierin besteht das Erfrieren. Haben sich nun die Saftröhren nach Verhältniß des Grades der Kälte entledigt, wie man sich ausdrückt, der Saft zurückgetreten, oder hat sich verdickt, so findet kein Zersprengen derselben statt, wie wir an allen Bäumen sehen. *) Wenn wir aber im Frühjahr ein Reis kopulirt haben, so fällt es sich bei dem ersten Triebe des Wildlings gleich nach dem Ansaugen mit Saft ab, so daß die Äugen quellen und ausschlagen wollen. Kommt nun ein harter Nachtfrost, so zersprengen die vollen Saftröhren, oder, wie man sagt, es erfolgt das Erfrieren.

Sobald man nun im späten Herbst gewahr wird

*) Daß ich große Bäume von heftiger Kälte zerplagen, beobachtet gegen mich. Es geschah bloß, wenn Tages zuvor ein Angethau war, aber die Sonne den auf der Mittagszeit die Bäume anhängenden Schnee geschmolzen, und dadurch den verdickten Saft der Bäume in eine Flüssigkeit verpflanzte.

haben durch Verflüssung seiner vegetativen Säfte
zu Dauer eines beträchtlichen Grades der Kälte vor-
heraus, so kann man von da an bei temperirter Witterung
den ganzen Winter hindurch kopuliren. Jeder
Baum zum die Kopulation mit dem sichersten Erfolge
schon an, nachdem die Säfte durch ein Paar Nacht-
frost zurückverdrängt sind; auch Steinobst, welches sonst
keine solche dünnflüssigkeit zurückbleibt, geräth gleich gut. Im
Frühjahr sieht man dann den herrlichsten Fortgang an den
Baum, namentlich bei allen frühtreibenden Sorten,
zum Beispiel. Pflaumen etc.)

Aber — wird man fragen: Kann denn das Reis im
Winter wachsen? — Ein eigentlicher Zusammenwuchs
ist jedoch vor Winters Ablauf und vor dem Eintritte
des Frostes zu erwarten; es fängt sich nur etwas an, und
das ist eben die Verwandlung, wie bei dem eingetrag-
en Wachsen im frühern Herbst. Es fängt sich bloß
an, es bleibt es nur in seiner Ordnung. Es verder-
t nicht. Das Aufschwellen des Auges, dieser Anfang sei-
ner Entfaltung, erfolgt erst im Frühjahr. — Daß sich aber
das Auge, daß sich das Kopulirreiß, auch wohl
das Treiben den Winter hindurch anfangen könne, ist
unzweifelhaft, weil wir wahrnehmen, daß der Saft
auch im Winter bei gelinder Witterung eben nicht
ruht und unthätig ist. Denn woher würde es sonst
kommen, daß die jungen Bäume im Frühjahr merklich dicker
als sie vor Winter waren, zumal wenn oft gelinde Wit-
terung im Winter einfällt? Ueberhaupt wächst der Baum
von Herbst an, wo sein Treiben in die Länge aufhört,
bis in die Dürre; denn nun fängt der Saft an sich
zu ziehen, und der Baum dünnet nicht mehr so viel aus,
bei der heißen Witterung.

Dieses Kopuliren im Herbst und Winter liefert für
den Baum überaus dauerhafte Bäume, besonders auch

Die Pflaumenreifer, die im Ende Novembers kopulirt
wurden, trugen eine darauf anhaltende ungewöhnliche Kälte,
daß Thermometer abwechselnd 6 bis 12 Grad Raum. un-
ter dem Gefrierpunkt stand; sie schlugen im Frühjahr, ohne
zu sein zurückgezogen wäre, nur dem besten Erfolge aus.

in Abſicht auf Kälte und Froſt. Sie wer-
den gleichſam in ihrem erſten Keime und bey ihre-
nung abgehärtet und aller Abwechſlung von Nässe und
heit, von Kälte, Froſt und Sonnenschein ausgeſetzt
durch gleichſam in ihrer Natur mehr ausdauernd
tet, eine Wahrheit welche man aus phyſiſiſchen
und aus der Erfahrung beweifen kann.

Von dem Winterkopuliren hat man übrige-
merkung gemacht, daß die im November u-
cember kopulirten Reiſer viel zeitiger un-
treiben, als die im Januar und Februar kopulirten.
Nicht kommt dabey viel auf die Witterung an, in
der noch nicht ſtark verdichte oder durch gelindes
und Winterwetter in neue gelinde Bewegung
Baumſaft auf die geſetzten Edelreiſer mehr oder
wirken kann. Zum Schutz gegen heftigen Froſt
haltende Nässe, ſo wie auch gegen das Austrocknen
gewinde iſt allerdings die Vorſicht rathſam, daß
weder die Baſthänder mit einem Baumwachs beſtreich-
unter hinreichendes Fett gemengt iſt, oder daß man
kupulirſtelle mit einem Klümchen von ſolchem fettem
wachs überſchmiert. Dieſes bleibt in der härteſten
geſchmeidig; es hält nicht nur den Froſt und die
der Kopulirſtelle ab, ſondern widerſteht auch dem
nen der Oſt- und Nordwinde. — In einem ſolchen
wachs dient das oben bekannt gemachte Recept von
Harz und Terpentin, wozu noch etwas Hammels-
Butter genommen werden kann. Wohlfeiler aber
zweckdienlicher wird der Baumſaft ſeyn, weil er in
ſteinhart wird, Regen und Austrocknung abhält.

Andere Baumnutzer haben bemerkt, daß da
wahren der Kopulirreiſer bis zum Gebrauch keine
nen Antheil am Anſchlagen oder Nichtgerathen
terkopulation habe; ſie hielten es für nöthig, die
weder im Keller aufzubewahren, oder ſie im Gar-
bis auf das äußerſte Ende in die Erde zu ſtecken,
immer nach der Winterſeite zu. Soweit ſeine Reiſer
Erde ſteckten, waren ſie alle beſiebt; die über der
vergeſſene Nässe aber war ausgeblieben, beſon-
wo ſie nicht auf der Sommerſeite ſteckten. Dieſelben

grüßer warmen, daß man keine unnütze Reiser zur Winterkopulation breche. Letzteres hat allerdings seine Nützlichkeit. Unnütze Reiser taugen nie, oder äußerst selten. Daß man die Reiser nicht auf die Nordseite des Gartens eintragen und aufbewahren solle, mag ebenfalls seinen Grund haben; aber nur was die Kopulirreiser für den Winter betrifft. Des Pfropfreisern für das Frühjahr müssen sie in einem ganz schattigen Plaze des Gartens eingestekt werden, weil sonst erst die Sommerseite die warme Sonne sie in Vegetation bringt. Pfropfreiser, welche ich im Schatten den Winter über aufbewahrte und wovon ich noch im Mai bey schon ausgebrochenen Bäumen etliche zum Pfropfen angewendet hatte, wuchsen sehr gut an, weil sie noch schlafend waren. In der Sonne würden sie getrieben haben und ganz untauglich gewesen seyn.

§. 16.

Neuere Bemerkungen über das Kopuliren, und von den dazu dienlichen Reisern.

Das Kopuliren ist eigentlich die naachlässigste Pfropfungsart, mittelst welcher ein Pfropfreis, von gleicher Dürze mit dem zu bepfropfenden Reise oder Wildliniae, oder in denselben durch einen Schnitt (oder auch durch mehrere Einschnitte), gerast und so mit ihm verbunden wird, daß sie zusammenwachsen. Die Verbindung erstreckt sich bloß auf zwei dünne Reiser, wobey Wechsel der Wärme und Kälte durch Ausdehnung und Zusammenziehung keine merkliche Verrückung machen kann.

Das Kopuliren im Frühjahr geschieht um die merkbare Pflanzzeit, wenn der Saft eintritt, Ausgang März und im April, je nachdem sich der Frühling anläßt.

Junger Holz auf jungem Holz, d. i. Sommerlatten, auf oder Reiser vom letzten Jahre auf ähnliche von diesem Sommer schlagen am geschwindesten an. Allein weniger gerath auch altes Holz auf jungem Holz, und noch weniger Holz auf altem, und altes auf altem. Man kann auch 6 oder 7jährige Reiser auf 2 oder 3jährige Holz setzen: man kann etajährige Sommerlatten auf 2 oder 3jährige Holz setzen, auch 2jährige Triebe auf 3 und mehr-jähriges Holz &c.

Das Reis und der Wildling müssen einerley Dicke haben. Mittelmäßig dicke Reiser, etwas stärker als ein Pfeifenstiel, sind am besten. Es dienen dazu aber auch Fingers dicke Reiser, und dünne, wie eine Schreibfeder.

Die Hauptsache ist, daß Reis und Wildling durch den Einschnitt vollkommen auf einander passend gemacht werden, und Rinde auf Rinde stehe. Es kommt zwar auf den Vast, auf die innere grüne, unmittelbar auf dem Eulinte oder Holze liegende Rinde an, und daß diese mit dem Vaste des ausgesetzten Reises gleichförmig, weil sich hier die Saströhren mit einander verbinden müssen. Gewöhnlich aber kommt diese Rinde auf einander, folglich auch Holz auf Holz, und Mark auf Mark, wozu die äußere Rinde vollkommen paßt und keine vorsteht. Und dann muß auch das Reis beim Verbande nicht verschoben werden. Das Mark an sich hat hier übrigens keinen Einfluß; es liegt nichts daran, ob es genau auf einander paßt und stehe, oder nicht.

§. 17.

Von der Verschiedenheit der Kopulirmethoden.

Da ich den Zweck eines Handbuchs angemessen finde, mich ohne Zurücklassung der wesentlichsten Kenntnisse der nöthigsten Kürze zu befeßigen, so will ich hier alle diejenigen Kopulirmethoden übergehen, welche mit Künsteleien und mit mehreren Einschnitten verbunden sind, welche mit mehreren Umständen und mit Zeitverspöterung doch nur zu einem und demselben Endzweck führen; auch werden gewiß die meisten Gartenfreunde und Baumerzähler sich lieber des kürzesten Weges, der zu demselben Ziele führt, bedienen, und das Einfache mehr als das Gelünstelte lieben. Indessen habe ich Taf. II. Fig. 4. 5. 6. einige solche Verschiedenheiten der Einschnitte zum Kopuliren vorgestellt, welche Jeder etwa nach eigenem Belieben vermehren oder verändern kann. Dabey ist aber zu bemerken, daß bei willkürlichen Einschnitten der Hauptschnitt selten so glatt und sauber zu machen ist, als bey durchaus planem Schneiden und daß doch in der Hauptsache Alles auf Eins hinaue läuft.

S. 18.

Vom den Handgriffen der einfachen Kopulirmethode.

Der leichte Handgriff bey dem gewöhnlichen Kopuliren besteht darin, daß man den beyden an Leinwand geistern, dem edlen Reife und dem Wildlinge, einen schrägen reißfahrtigen Einschnitt, wie Taf. II. fig. 7. macht. Sie müssen nämlich genau auf einander passen; es muß Rinde auf Rinde zu stehen kommen; und es darf nirgend hervorstehen, auch inwendig keine Höhlung oder Vertiefung haben; vielmehr muß Holz auf Holz, und Mark auf Mark passen.

Diese Art des Schnitts, wozu die Hand ohnehin bey der Anwendung eines Reises gewöhnt ist, lernt man gar bald, wenn man es nur etlichemal an ein Paar Weiden, oder an andern grünen Reifern übt.

Bei jeder Anwendung dieses Schnitts zum Kopuliren versucht man aber zuerst, wo die schicklichste gleiche Dicke des Reises und des Wildlings befindlich ist, zeichnet es auf den mit einem leichten Einschnitte (auf derjenigen Seite ohnehin wegfällt), plattet zuerst den Wildling ab *), giebt ihm einen Zoll langen schrägen Schnitt, so, daß Mark in der Mitte zwischen dem Anfange und Ende des Schnitts steht. Lehrlern ehnet man wohl, damit keine Vertiefung oder Vertiefung zu merken sey. Alsdann wird ebenfalls abgeplattete edle Reis (welches, wie ein Pfropfschnitt 2, 3 oder höchstens 4 Augen haben soll), auf der Hand liegend in gleicher Länge schräg zugeschnitten, es ebenfalls ganz glatt und eben, und an der Rinde etwas verkerbelt und faserig werde; (weßwegen das Reis von der bequemen Gestalt fig. G. Taf. I. recht scharf ist.) Hält man es nun mit zwey Fingern auf den Kopf des Wildlings, und es paßt noch nicht genau, so schneidet man vorsichtigem Schneiden da wo es fehlt, nachgehe. Wenn es dann vollkommen paßt, so wird es auf-

*) Pfropfen heißt nach der Gärtnersprache, ein Reis gerade, und glatt abschneiden, im Gegensatz vom schrägen und länglichen Einschnitt, der oben scharf und gleichsam schneidend zuläuft.

Bei dem Zuschnitte des Kopulirreises sucht man Rücken desselben ein gutes Auge zu verschaffen, das in Verband kommt, und deswegen den Achsfußschnitt ein lang faßt. Sollte das Kopulirreis etwa abbrechen, so sollten die Augen ausgefressen werden, auch sonst Schaden; sollten die Augen besonders durch einen späten Frost während sie eben in der Milch stehen, verdorben werden, läßt man das eingefloßene und verbundene Auge. Dann treibt es zur Verwunderung stark.

Bei dem Aufbinden oder Zusammenbinden des Reises mit dem Bindlinge ist auch eines und das andere vorzusetzen in Acht zu nehmen. Am besten zum Binden ist der eben beim Oskuliren angerühmte weiße Bind, der bei diesem Geschäft fast unumgänglich nöthig, und Wachs gewicht sein muß. Da nämlich so gleich ein Finger der linken Hand das zu umbindende Reis fest drücken und halten müssen, so ist es sehr nöthig, daß Band etwas klebrig sey, damit es bei dem Nachlassen rechten Hand nicht so gleich auspringe und sich aufricht. Auch macht das Wachs das Band stärker, und schützt Veredlungsstelle besser vor Regen und sonstiger Nässe. Werdet sich keines nachgemachten Waxes bedienen, welches noch schädlicher wäre als beim Oskuliren, ja ein wirkliches Verderben des Reises verursachen könnte. Denn solches kaltes Band, das sich durch die Feuchtigkeit zusammengezogen hat, dehnt sich wieder aus und verlängert, wenn es trocken wird. Daher wird das edle Reis so, so daß die Luft zwischen die zusammengelegten Reiser dringen und das Zusammenwachsen vereiteln kann. Man nehme es lieber ganz trocken, wenn es nicht gewicht ist.

Das Band wird in der Mitte desselben, so wie bei der Mitte der Veredlungsstelle unter oder über den Fingern, das Reis halten, angelegt und etlichemal umwickelt, bis es die Finger herumgibt und das durch den Rest etwas in seiner Lage gehalten ist. Alsdann wird das Reis, wenn es etwa verwickelt ist, wieder in seine rechte Lage gedrückt, die beiden Theile des Bandes werden mit beyden Händen zerissen und entweder auch übers Kreuz, wie beim Oskuliren, oder auch nach Bequemlichkeit anders, unter stetem

gleichem so verbunden, daß der ganze Schnitt bedeckt
Zunächst werden sie mit einem Knopf verwahrt.

§. 19.

von Kopuliren bei ungleicher Dicke des Wildlings und des Kopulirreises.

Wenn man nur ein solches Kopulirreis anwenden, welcher dünner ist, als der Wildling, so ist auch folgende Methode bequem und gut. Man plattet den Wildling Taf. II. fig. 20. etwas schräg ab, schneidet dann das Kopulirreis entweder auf die gewöhnliche Art nach fig. 7. zu, oder in der Länge eines starken Rolles, oder mit einer Schrägung nach fig. 21. a. Letztere ist aber nicht unumgänglich nöthig. In derselben Länge schneidet man auf der Seite des Wildlings, da wo der Schnitt der Platte ansetzen ist, die Rinde nach der Breite hinweg, welche das geschnittene Kopulirreis hat. Bei diesem Schnitt darf das Holz, wenn das Reis nicht stark ist, nur oberhalb in der Mitte berührt werden. Da nun die innere Rinde stark bloß liegt, so kann es nicht fehlen, daß das Kopulirreis sich ansetzen und wachsen muß. Ist aber das Kopulirreis etwas stark und dick, so wird von dem Holze des Wildlings mehr weggeschritten, und neben Rinde auf die wohl gerichtet. Ist es nun gut angepaßt, nach fig. 22. wird es mit dem Wildlinge auf die vorhin beschriebene Weise verbunden; darauf wird die Platte mit dem Baumharz oder mit etwas Baumwachs verschmiert. Diese Methode verfehlt fast nie ihres Zwecks.

Englische Methode. Taf. II. fig. 24. und 26.

In England verfährt man beim Kopuliren eines dünnen Reises mit einem dicken Wildlinge auf folgende, immer verschiedene Weise. Das Reis Taf. II. fig. 25. schief von e nach f, wie beim Kopuliren, auf gleiche Weise geschnitten; der etwas schräg abgeplattete Wildling bekommt dann da, wo der Schnitt zum Anplatten kommen soll, noch eine Abschrägung a b. Nun wird der Schnitt an der Rinde von d nach c gemacht und zwar in der Größe und Breite des Schnittes e f am edlen Ende; darauf geschieht das Ansetzen und Anbinden.

Natürlich muß der Schnitt am Stamme *c d* eine gerade Fläche seyn, er wird also oben bey *c* breiter, als der Schnitt des Reisens bey *e*. Es ist aber genug, wenn nur unten *f* ant an *d* anschließt. Ist das edle Reis dünn und der Wildling viel dicker, so wird der Schnitt *c d* gar nicht auf das Holz kommen und der grüne Saft kann halb abgeschnitten werden. So wächst es vortreflich; es erfandert keine große Accurateße, und geht folglich sehr geschwinde von Statten.

Das Reis wächst, wenn der innere Rand des Bastes oder Holzes am Reis und Wildlinge auf einander treffen. Nicht weniger wächst es, wenn der Bast desselben mitten auf den Bast des Wildlings kommt, folglich weder die äußeren noch die inneren Flächen sich berühren.

Das nun aber am Wildlinge oben bey *a b* der schräge Schnitt an der Schärfe der Platte angebracht wird, und zwar gegenseitig schräg, ja daß viele Baumpflanzer den Wildling von *h* nach *g* (Taf. II. fig. 26.) hoch gegenseitig schräg abschneiden, davon geben sie die Ursache an: „daß der in den höhern Theil *g* kommende Saft, welcher gegen *h* hinunter läuft, das oben bey *c* eher trocknende Reis „ferder erhalte.“ — Wenn aber das Reis angewachsen ist, so schneidet man den obern Theil des schrägen Wildlings, aufwärts schräg nach der Linie *i h* (fig. 26.) hinweg, damit die Platte überwachsen könne.

Auf eine und die andere zuverlässige Kopulirmethode will ich hier noch weiter aufmerksam machen. Die eine kann das Kopuliren mit dem Zugreise, die andere die Wurzelkopulation heißen. Das Kopuliren mit dem Zugreise ist Taf. V. fig. 6. verfürlicht. Der erste Schnitt *a* geschieht über dem gegenstehenden Zuasse *b* hin mit einem Reßfußschnitte. Der Edelreis *c* wird dann auf die gewöhnliche Art bey *d* geschnitten, und der Wildling auf der tiefen Seite *e* am Anfange des Reßfußschnittes oder der schrägen Abplattung *e*, jenem Zuschnitte des Edelreises anpassend gegenüber herabwärts weggesehritten und abgeschärft, so daß erforderlich daz ist, daß die innern grünen Rinden aufeinander passen und zusammen zu liegen kommen. Ist etwa der Schnitt *e* am Wildlinge breiter geworden, als

man A am Edelreis, so daß nur eine Seite der grünen Rinde desselben auf jenen Schnitt paßt, und man hat ein anderes Edelreis zur Abheilung des Fehlers, so paßt es nur auf der einen Seite an; es wächst dann gleich. Besser ist es freylich und auch der Arbeit ist kürzer, wenn der ganze Schnitt des Edelreises auf den Schnitt des Stammes paßt. — Ist das Reis angeschlagen, so wird der Theil a mit dem Zugasse b nach der punktirten Linie ringsgeschritten.

Diese Methode ist überaus sicher und unschickbar. Das Reis unterhält den Safttrieb und das Aufsteigen des Wassers an das angeschlagte Reis. Auch ist diese Methode die beste, wenn man Wildlinge in der Stube veredeln, und auch in die Erde einsetzen will.

Was die andere Kopulirmethode, die Wurzelkopulation, betrifft, so ist diese eine überaus schöne und sichere Veredlung und Fortpflanzung der Bäume. Sie geschieht an ausgegrabenen Wurzelstücken. Auf Taf. V. sind fig. 7. 8. 9 veranschlicht. Wie leicht kann man zu einer Menge ausgegrabener Wurzelstücke kommen! Sie können von der Dicke eines Daumens und noch dicker, bis zu einer Dase eines Fingers seyn. Vier Zoll Länge ist hinreichend, wenn ein solches Wurzelstück mit einigen Haarwurzeln versehen ist; je mehr aber die Länge zunimmt, desto besser ist es. Man muß nur darauf sehen, daß die Wurzelstücke frisch sind; sonst außersuchen sie nach dem Ausrechnen. Die freien Haarwurzeln vertragen nicht die Luft, ohne anzutrocknen. Wenn man daher in der Stube Wurzelstücke kopuliren will, so sollte man sie so bald nach dem Ausgraben aus der feuchten Erde hinweg in einen Zuber Wasser werfen und sie aus demselben mit einem Reize versehen, auch nach dem Kopuliren, sie wieder an den Verband ins Wasser stellen, bis man sie einsetzen kann. Die Manipulation ist die gleiche, wie bei der Kopulirung mit einem dünnern Reis. Man sieht nach fig. 7. das Edelreis schräg zu; dem unteren Theile aber legt man einen passenden Abschnitt, so daß die Rinde auf einander zu liegen kommen. Der Verband ist aus Leinwand oder gewöhnliche; er ist leicht und bequem zu machen. Man kann auch einen sonstigen Band-

chen zu machen, das bey Wurzel-Holz und Rinde schwammichtiger und nachgiebiger ist, als das Holz des Stammes oder Astes, eben deswegen aber auch geneigter zum Verwachsen, wie alle geheilte Wurzelbeschädigungen zeigen.

Die so kopulirten Wurzelstücke können nun so leicht in die feuchte Erde zum An- und Fortwachsen eingesetzt werden; man wird dann den besten Erfolg sehen. Wenn wählt man den aller sichersten Weg. Und da weiß man, wie unträglich dem baldigen Anwachsen der Wurzeln das Einschlämmen bey Einsetzen ist. Dieses ist hiebey mit wenigem Wasser und mit geringer Mühe anzuwenden, aber von außerordentlichem Nutzen und desto baldigerem Tritte und Gedeihen. Damit nun nicht etwa die anhaltende Nässe und Feuchtigkeit im Erdboden, (weil die Kopulirstelle 1 bis 2 Zoll tief in der Erde stehen und also ganz damit bedeckt seyn muß) dem angebundenen Edelreife nachtheilig seyn möchte, so bediene ich mich dabey meines Baumkittes und umgibe den ganzen Verband der Kopulirstelle mit einem Klümppchen des Kitts von ohngefähr eines halben Eris-Größe nach fig. 9. Ich sehe und schwämme das kopulirte Wurzelstück damit so ein, daß dieser kleine Ballen ganz mit Erde bedeckt wird. Dieser Kitt, welcher in der freyen Luft steinhart wird, bleibt in der Erde weich und nachgiebig, hält jedoch die übermäßige Feuchtigkeit ab, befördert das Anwachsen, und wird nachher selbst für die Wurzel zu einer kleinen Düngung. — Wegen des etwa anlangen Verband-Standes bey zunehmendem Wachstume und bey mehreren Dicke der Wurzel und des Edelreifes, so wie wegen des etwa nöthigen Aufbindens kann man außer Sorgen seyn. Da Wast hält in der feuchten Erde nur so lange gut zusammen bis das Reis wohl angewachsen ist. Nach und nach wird er durch die anhaltende Feuchtigkeit und durch den Mangel der äußern freyen Luft so mürbe, daß er bey zunehmendem Wachstume der Kopulirstelle nachgiebt, und von selbst auseinander geht.

Dieses Wurzelkopuliren macht einem Gartenfreunde viel Vergnügen; er sieht sie ja in Kurzem wie andere Pfropf- und Kopulirreiser treiben, und nicht ein einziges Stück zurückbleiben. Er kann dieses Geschäft mit der größten Bequemlichkeit in einer temperirten Stube auf se-

Stiele verrichten, früh oder spät im Frühjahr, auch zur Winterung. Kann er seine kopulirten Wurzelstücke so bald in die Erde bringen, so mögen sie etliche im Wasser stehen; in demselben geht ihre Vegetation zu Boden fort, als ob sie schon in der Erde ständen.

Außer dieser Bequemlichkeit und dem guten unschätzbaren Nutzen der Junglinge oder Wurzelstücke hat diese Methode noch den wichtigen Vortheil, daß man zwei Jahre von einem Baum erhält. Man gewinnt nämlich die ersten Jahre, in welchen man sonst den Bildung von Asten an bis zur Veredlung erziehen muß. In manchen Jahren ist leichter in Wurzelstücken kommen, als in Bildung eines jeden neuen Apfel-, Birn-, Kirschen- oder Pfauensapfels derselben. Oder hat man einen solchen abgestorbenen Baum mit gesunden Wurzeln, der nur außer der Fruchtbarkeit geworden ist, so kann man eine Menge davon erhalten; man braucht dann nur den Stumpf eines solchen Baumes ein Jahr lang stehen zu lassen. Ferner, kann aus einem kopulirten Wurzelstücke den schönsten, geraden und qualitativ gesunden Stamm erziehen. Er wird keine Stütze veranlassen. Wie oft wächst bei der Veredlungsort des Oultirens das Auge bei der Waaarecht aus, und bekommt dann aller angewandten Nähe und des Anstehens ungarachtet unten eine Krümmung.

Nicht selten schlägt mit der Zeit das Edeldreis in die selbst Wurzeln, zumal wenn man ein Auge in den Boden und in den Verband richtet, welches man auch nicht lassen sollte. Stößt nun dem Baume von ohngefähr ein Ast zu, so kann er wieder acht aus seiner Wurzel erzogen werden.

Diese Wurzelkopulation dient selbst zur Fortpflanzung der Holzarten, die sich nur durch Saamen süßlich vermehren. Fehlt es nun an Saamen, und man hat ein edelnes Exemplar irgend einer Holzart, so wird man die Wurzeln von Bäumen, die mit denselben in Verwandtschaft stehen, erwünscht vervielfältigen können, wie man z. B. eine auf Wurzeln von Esenbäumen, die Nordamerikaner Butternuß, (*Juglans nigra* und *oblonga*, auch *hickory*) auf Wurzeln unserer gewöhnlichen deutschen Weibhölzer (*Juglans regia*) erwünscht fort-

pflanzen kann. Die Natur ist tausendfach in ihren vegetabilischen Erzeugnissen und Kräften. Wie oft findet man ungetrübtem Boden Wurzeln von ausgehauchten Bäumen und Weinstöcken nach vielen Jahren noch lange im Leben und mit Saft angefüllt! Wären sie in ihrer rechten Lage in der Erde gewesen, so daß sie selbst ein blasendes Auge hineinwerfen könnten, oder hätte man ihnen durch die Krone einen Zugreis zugesetzt, welches ihnen die eingefangenen Säfte abgenommen und über sich geführt hätte; so würden die Bäume und Stauden zum Vorschein gekommen seyn. Erwäge in Gedanken das Wurzelvermögen einer bereits ausgebildeten Wurzel ab gegen den Stößling eines dünnen Zweiges, einer Weinrebe etc. Diese müssen zu gleicher Zeit Wurzeln machen und die Triebe der ausschlagenden Aeste versorgen. Hier bey dem kopulirten Wurzelstücke ist die Nichtigkeit schon gemacht und vorhanden. Wie leicht es die Paar aufgesetzten Augen versorgen! wie stark der Trieb seyn, wenn die Wurzeln recht an der Wurzel sind und sich vermehren! und wie förderlich ist hiebey das Einschlammern! — Man muß nur darauf sehen, daß die Wurzelstücke bey ihrem Aushoben nicht zu lange der Luft ausgesetzt werden, und nicht vertrocknen, welches die erste Ursache ihres Nichtigseins seyn kann.

§. 20.

Von den Kopulirreißern, und der Zeit, sie vom Baume zu schneiden.

In Hinsicht der Güte hat es mit den Kopulirreißern dieselbe Verwandtschaft, wie mit den Pfropf- und Stößlreißern; sie müssen nämlich nicht bloß an sich gesund, inwendig am Kerne nicht roth und am Baße nicht schwarzlich, (ein Zeichen, daß sie verfrezen sind,) sondern auch von einem gesunden Baume fruchtbarer Art, mit Wasserchossen und keine Kruchtreiser seyn.

Die Zeit, diese Reiser zu sammeln und vom Mutterbaume zu schneiden, ist entweder unmittelbar bey den Kopuliren selbst, oder im Februar, im März, ja im April und November, wenn nur der Saft zurückgetrieben ist, und die Blätter abgefallen sind; alsdann ist nämlich das Reis schlafend. Man bemerke nur das, was oben erwähnt worden ist. Je saftiger der Wildling, desto

je kälter er schon im Triebe ist, ein desto mehr trockenes Reis nimmt man zum Aufsetzen. Ein solches Reis kann den starken Zufluß des Safts mehr vertragen und also leichter verdauen, als ein schon mit Saft angefülltes Reis; denn ein solches muß durch den starken Erguß des Saftes aus dem Wüchlinge ersticken, weil es ihm nicht fähig ist, und noch keine Blätter hat, um den Ueberfluß durch die Poren derselben auszuhängen. *)

Im Winter oder März gesammelten Kopulirreiser legt man sich im Garten aber an einem schattigten nördlichen Orte, damit die Sonne im Frühjahr sie nicht ins Freie bringen könne, spannenlang in die Erde, lasse sie so zum Gebrauch stehen, und wasche sie dann ab. So kann man die Kopulir- und Pfropfreiser in der Erde lange aufbewahren. Kommt man anßer Zeit, im September oder October, in einen Garten, und man will gern etwas Pfropfreiser mitnehmen, so wickelt man sie in ein nettes Tuch, schlägt sie zu Hause in die schattigte Ecke und Erdreich ein und läßt sie über Winter ruhig bis zur春暖 stehen. Solchen Pfropfreisern ist es auch dienlich, wenn man sie mit etwas altem Holze abbricht. Man setze an einem Frosttage des Winters gelegentlich an einem fremden Orte einige Pfropfreiser brechen, so darf es nicht mit bloßen Händen, sondern mit Handschuhen ergreifen, sie auch nicht an einen warmen Orte bringen, sondern sie eine halbe Stunde lang in kaltes Wasser setzen, und zu Hause in die Erde legen. Denn das schnelle Aufsteigen von den warmen Händen oder von der Stube würde sie in den verformten Gliedern, und gleich anderen Geschäften verderben. — Eben so mache man es auch mit gekauften Pfropfreisern, die man etwa eingeschickt bekommt; man grabe sie sogleich in die Erde und lasse sie darin stehen; alsdann schadet ihnen der Frost gar nichts.

Das dieser Wahrheit überzeuge ich mich durch entgegengelegte Proben: Ich nahm ein altes vom November her in der Erde aufbewahrtes Pfropfreis, und kopulirte es mit einem Wüchlinge, der so hart im Saft stand, daß die Knoten bereits aufgetrieben waren. Ich kopulirte einen gleichen Wüchling mit einem vollsaftigen Reife vom Baume weg; dieses verdarb, und jenes blieb glücklich an.

Will man Pfropfreiser in Kästchen oder in Schuteln verschicken, so ist es am besten, die Reiser an jechnen Schmitte mit Baumwachs zu verkleben, um ihre Austnung zu hemmen, und sie dann in etwas feuchtes Mooswickeln. Allzu naß darf man sie nicht einpacken; sie sollen davon auf; sie schlagen ohnehin besser an wenn sie was trocken sind und gleichsam hungrig auf einen saftigen Wirt kommen. Damit sie aber nicht verschulten werden dürfen, so nimmt man schmale und lange Schachteln oder Kästchen, und bohrt daneben etliche Löcher ein, um durch etwas Luft gesund zu erhalten. Sind aber die Reiser schwach und dünn, und ist der Transport weit, so ist es besser, wenn man sie, statt sie mit Baumwachs zu verkleben, in saftige Früchte, Aepfel, Birnen, Rüben, Karfeln etc. steckt, sie dann in ganz wenig feuchtes Moos und einpackt. Erhält man allzu feuchte und aufgewachsene Reiser, so müssen sie vor dem Gebrauch etliche Tage in ein Paar Zoll tief an einem schattigten Orte in die Erde gesteckt werden, damit sie ihre überflüssige Feuchtigkeit dämpfen.

§. 21.

Von der Behandlung und Beforgung der kopulirten Bäume.

Wenn die edlen Reiser auf den kopulirten Stämmen zu treiben anfangen, so übereile man sich nur nicht, Abnehmung des Bandes. Ein geringer Stoß das aufgesetzte Reis verunglücken; denn in den ersten Tagen nach dem Ansetzen ist es gar zart, und da es nur an der Rinde klebt, darf man es vor dem ersten Hacken in der Baumschule nicht aufbinden, wenn auch die Augen fingerlang ausgetrieben haben. Wenigstens ist es thöner, wenn das Band stark abzuschneiden will, zuträglich, daß man das Band nur löset, oder wieder, aber etwas leichter, umwicklet, dann jedem kopulirten Stämmchen einen leichten Pfahl befestigt, und es ganz locker anbinde. — In der Mitte des May ist das rechte Obst, besonders Steinobst, dazu tüchtig; bey sehr jungen edlen Reisern aber und bey Kernobst kann das Band bis Ende May bleiben.

Wenn die gelassenen zwey, drey oder vier Augen ausgetrieben haben, so schneidet man keines der überflüssigen

Trieb im ersten Castriebe hinweg, um das Haupt-
 end, welches man etwa zum Edelfreis eines Hochstammes
 erwählt hat, höher zu treiben. Dadurch wird es ganz in
 seinem Triebe wegen Alteration des Castes zur Linke ge-
 führt. Da man ja nur ein Reis, und zwar schnell wach-
 sende, so müssen sogleich die überflüssigen Äugen, ehe
 sie weiter treiben, mit dem Finger abgedrückt werden;
 auch die Äuge am Schaft, die man zur Verdickung desel-
 ben zu leben gelassen, dürfen nicht etwa zum stärkern Triebe
 und andern zweckten Reises vor dem zweiten Castriebe
 abgenommen werden; auch dies würde gerade das Gegen-
 theil bewirken. Wenn ja eines oder das andere Seitenäst-
 chen zu stark wachse, und den obern Reiser zu wenig Nahr-
 ung zu lassen schiene, so dürfen sie etwa nur an
 der Spitze mit den Fingern abgewippt werden, um sie im
 Triebe weicher zu machen und im Wachstume zu stören. Nü-
 chst der erste Casttrieb vorbei, so kann im August zur Ver-
 dickung des obern Reises hin und wieder am Schaft eines
 und des andern weggesehritten werden; aber nicht Alles auf
 einmal. Wenn der Schaft im Verhältnis seiner Höhe nicht
 dick genug ist, und wenn er die Krone zu machen anfangen
 will, so soll ihm gar kein Ansehen, bis nach dem Abfassen
 im Herbst, genommen werden. Dieses gilt für die Früh-
 und Herbstpflanzten.

S. 22.

Des Umpfropfen und dessen verschiednen Veredlungsmethoden.

Obgleich das Pfropfen eine Veredlungsart ist, die
 man so selten wie möglich gebrauchen darf, weil sie der Na-
 tur die größte Gewaltthätigkeit antut, so kann man es doch
 einer Baumschule nicht ganz entbehren. Man hat die und
 die andere dieses Stämmchen, das weder zum Umpfrop-
 fen noch zum Kopuliren taugt, das krumm gewachsen, vom
 Boden abgeworfen, oder sonst in seiner Höhe mißrathen ist,
 welches durch das Pfropfen doch noch ein schöner Hoch-
 stamm oder Zwergbaum werden kann. — Vorzüglich ist
 dieses Umpfropfen erwachsener und älterer Bäume eine
 nützliche und rathsame Sache; noch keine andere Vered-
 lungsart ist hierbey anzuwenden, oder bekannt, als das
 Pfropfen.

Gewöhnlich theilt man das Pfropfen in das Pfropfen in den Spalt, und in das Pfropfen in die Rinde. Jenes ist das heftigste, weil der Baum durch Herz oder Mark wohl einen halben Finger lang gespalten wird, und diesen Spalt, zumal wenn eins von den beiden aufgesetzten Reisern ausbleibt, zuweilen bis ins Alter vollkommen verwächst, folglich dörres Holz an der Wunde entsteht, das einen Anfang zum Brand und Krebs giebt. Indessen ist dies doch nur von wenigen gepfropften Bäumen zu sagen, hauptsächlich nur von solchen, welche schon starke Wildlinge gepfropft waren und wovon das Reis ausgeblieben oder verdorben war. Wenn das Bäumchen in seiner gehörigen Dicke, (nicht allzudick) gepfropft wird, wenn beide Reiser so gut anschlagen, daß die Wunde in dem zweiten Sommer gut verwölbt ist und wenn der Schaft stätig fortwächst, so kann es einen vollkommenen und gesunden, dauerhaften und fruchtbaren Baum geben. Ich finde wenige erwachsen gewesene und umgehauene Bäume, an welchen man noch etwas von der Pfropfstelle entdecken kann; man findet viele gepfropfte Bäume, die 30 und mehr Jahr alt sind. Ich habe sehr viele derselben umgehauen und gespalten waren, beobachtet und untersucht. Außerlich war die Pfropfstelle zwar noch bis ins hohe Alter sichtbar; aber inwendig fand man die mindeste Spur eines Spalts oder dörren Holzes, sonder alles war gesund und so verwachsen, als ob es zusammengefloßen wäre; nur der etwas wellenförmige Lauf der Holzfasern an der Pfropfstelle ließ die eigentliche Pfropfstelle noch merken, äußerlich aber mehr der dickere Wulst an der Wunde. Noch mehr wird der Baum im Pfropfen gespalten, wenn man nur mit einem Reis pfropft, und den so richtet, daß er nicht auf der andern Seite durchschlägt. Das Pfropfen in die Rinde ist wieder weniger heftig, obgleich auch dabey dörres Holz entstehen kann, wenn die Rinde nicht gut verwölbt ist, und der Schaft nicht stätig fortwächst.

§. 23.

Verschiedene Bemerkungen bey dem Spaltpfropfen.

Was vorhin (in dem 2ten §. dieses Kap.) bey dem

Kerzstämmchen überhaupt erinnert worden ist, nämlich seinen zu pfropfenden Wildling und die gute Reife zu veredlende Sorte wohl kenne, und zusammen vereinige, die im Bau ihrer Fasern ihren Saftgefäßen möglichst gleichförmig sind, gilt anders, wenn das Pfropfen glücklich anschlagen, und die edle Sorte fortgepflanzt werden sollen.

Zeit zum Spaltpfropfen bestimmt der frühe spätere Eintritt des Safts und der Trieb der nach Beschaffenheit des frühern oder spätern Früher Blüthezeit das Pfropfen schon in der Mitte des Monats April, oft aber auch erst vom April an im May zuläßt. Man beobachte hierbei nur obige erläuterte aufgesetzte Regeln in Rücksicht auf den Saft zu veredelnden Baume. Pfropft man mit saftlosen vom Baume weg, so warte man nicht lange, die Wildlinge nicht in vollen Saft kommen. Hat man Winter her aufbewahrte Pfropfreiser, die gleichförmig sind, so kann man schon etwas später pfropfen: muß man sich nach dem frühern oder spätern Saft der Obstarten richten. Zuerst kommt die Reihe an Rosen und Kirschen, dann an die Birnen und Pfäfen zuletzt an die Äpfel. — Kirschen pfropft man nie noch vom Baume hinweg, sondern sammt die im Februar, wegen des starken Safttriebs dieser, oder besser, man pfropft sie früher. Wenn auch die Kälte und Frost auf die gepfropften Kirschwildlinge so geduldet sie doch.

Fallende Kälte, oder wiederholte Nachtfroste den übrigen gepfropften Obstarten oft so sehr, (wie die Augen der aufgesetzten Reiser sich schon mitgeteilt haben,) daß ihre Saftgefäße zerpringen, oder Nachtfroste gleich anfangs das Emporkommen des Pfropfreis hindern und aufhalten, und das Pfropfenlich verschmachten lassen. Das gepfropfte Steinkorn zwar viel vertragen, wenn nur die Kälte nicht allzu groß ist. Aber Äpfel und Birnen sind empfindlicher; man darf in dieser Rücksicht auch bei guter Gewitterung nicht vor dem 25ten März mit ihnen anfangen.

So wenig rathsam übrigens das Okultren beygen ist, so schädlich ist auch die Masse beim Pfropfen. Der Arbeiter, der nicht schnell arbeitet, sollte auch bey heissen, schneidenden Nord- und Ostwinden das Okultren ganz unterlassen; denn ehe er mit der Masse fertig wird, ist von der scharfen Lust schon die Masse meist ausgetrocknet, wodurch das Zusammenwachsenindert, oder doch sehr erschwert wird.

Nie pfropfe man einen Baum anders, als nach der Erde, wenn es einen schönen Baum geben soll, wenn der Stamm schon erwachsen, gerade und gleich hoch oben zur Krone.

Von den Pfropfreisern, von deren Güte und Schaffenheit, und von ihrem Aufbewahren ic. gilt alles jentz, was vorhin bey den Okulir- und Kopulirreife meldet worden ist. Daben hat man in Rücksicht ihrer Aufbewahrung noch zu bemerken, daß unter denselben die Aprilosen und Pirschen niedlicher oder zündlicher sind, als Äpfel und Birnen, und daß sie für den Gebrauch nicht so lange, als jene, aufbewahrt werden. Ihr Mark ist zu dick und zu locker, und leidet von der Feuchtigkeith.

§. 24.

Von den zu bepfropfenden Stämmchen.

Zum Pfropfen in den Spalt taugen Stämmchen von der Dicke eines Pfropfreises bis zu 1 Zoll im Durchmesser. Aber viel dicker darf man sie nicht werden, sonst bekommen diese Bäume nicht nur an der Pfropf einen dicken unförmlichen Knäuel und Kropf, sondern auch ihre Wunde nicht verheilen, und tragen den Schaden im Busen. Soll ferner diese etwas heftige Veredlung von rechtem Gedeihen seyn, so müssen die Stämmchen eingewurzelt seyn, und wenigstens einen Sommer Baumschule stehen. Bey allzu frühem Pfropfen der Stämme gewinnt man nicht viel, indem ein wohlbewurzelter Stämmchen das schlechtbewurzelte, welches nothwendig geringen Ertrag hat, zweymal überwechelt.

Indessen hat auch diese Regel ihre Ausnahmen. Kann man ein Jahr durch Bepfropfung so

Wildlinge gewinnen, welche erst im Herbst vorher, ja wohl erst in ebendenselben Frühjahr in die Baumschule versetzt worden waren. Selbst manche haben schon mit Wurzeln in der Stube herfürst, und die gezeichneten Stämmchen gerlangt. Dieses Wurzeln neu-gesetzter Wildlinge ist nun freilich als eine gute Noth-hilfe anzusehen; sie kommt manchem Gartenfreunde wohl zu statten, wenn er etwa verschiedene Sorten Wurzeln hat, die er gern unterbringen wollte, und wenn sich doch in seiner Baumschule Mangel an wurzelfähigen Wildlingen befin- det. Soll aber dieses frühe Wurzeln den Wunsch des Baumschöners erfüllen, so müssen die Wildlinge, die er an- teils den Herbst zuvor, oder auch wohl erst nothgedrungen im Frühjahr, in die Baumschule bringt, nicht nur mit wohl- behaltener Wurzel gut versehen seyn, sondern auch bey dem Einsetzen eingeschlämmt werden.

Die eben beschriebene, nicht genug anzureichende Geg- methode macht hier fast ein ganzes Jahr zu Gute, gleichsam als hätte der Wildling diese Zeit hindurch auf seinem Plage verstanden. Er empfindet seine Verletzung nicht hart; auch können sich seine kleinen Wurzeln sogleich ansaagen und die Arbeit zu Wurzeln des aufgesetzten Wurzels fort- setzen; sie haben dann nicht so viel mit sich selbst zu thun, als die nach der gewöhnlichen Art ohne Wasser versetzt- en Wildlinge. Diese frühe Wurzeln kann besonders bey- kalten und früh treibenden Obstsorten, als Kirschb. u. a. an- gewendet werden. Sie dient aber auch zu andern, und wenn dabei das starke Einschlämmen beobachtet wird, so ist keine recht empfehlbare Methode.

Werden solche frischgesetzte Wildlinge oben zur Krone- erkrankt, so läßt man keinen Zugast, auch kein Zugauge- then damit der Saft bloß in das aufgesetzte Wurzeln- köpfe könne, weil die Wurzel ohnehin viel mit sich zu thun hat, und nicht allzu stark ansetzt.

Die Behandlung und Zubereitung der in der Baum- schule stehenden und zum Wurzeln bestimmten Wildlinge be- steht darin, daß man sie sogleich bey ihrem ersten- kommen und Ansehen in die Baumschule, (wie oben- erwähnt wurde) kurz schneidet, ohne- fahr auf 1 bis 1½ Fuß Höhe von der Erde, daß man hernach die am Schnitt-

ausschlagenden Zweige, (welche den Saft dick und hart machen, indem sie den Saft dahin ziehen und aufhalten) wachsen läßt, und daß man, wenn sie länger unveredelt stehen sollen, im folgenden Frühjahr die am Kopf hervorgewachsenen Zweige wieder bis auf ein Paar Augen wegschneidet. Die voriges Jahr am Saft hervorgewachsenen Aestchen müssen zwar auch hinweg; die neuen hervorkommenden aber werden wieder gelassen. Diejenigen Zweige aber, welche unterhalb der zukünftigen Pfropfstelle hervorkommen, werden unterdrückt, damit die Pfropfstelle glatt sey, wenn nächstes Frühjahr gepfropft wird.

§. 25.

Von den Handgriffen und der Methode in den Spalt zu pfropfen;
mit 2 Reifern. Taf. II. fig. 9.

Die hierzu dienlichen und bequemen Werkzeuge sind schon (Kap. 1. Taf. 1.) abgehandelt. Das Gefäß des Pfropfens in den Spalt selbst besteht erst in zweckmäßiger Zurechtschneidung der Pfropfreiser; hernach in Abplattung des Büdlings und dessen Spaltzubereitung; hierauf in dem Einverleiben der Pfropfreiser; und endlich in der Verwahrung der Verbindungsstelle mit Baumharz oder Kitt, statt des sonst gewöhnlichen Verbandes, gegen Luft und Nässe.

Zuerst werden die Pfropfreiser auf zwei, drei oder vier Augen abgestutzt. Die Anzahl dieser Augen bestimmt die Beschaffenheit des zu gepfropfenden Stämmchens. Wenn vier Augen erforderlich noch einmal so viel Saft als zwei. Ist das Stämmchen schwach und dünn, so sind zwei Augen genug; wäre es auch stark, aber zum Spalter oder zur Verwundung bestimmt, so hätte man auch nicht mehr als zwei thunig. Nur muß man hier in Ueberlegung ziehen, ob der Pfropfstamm und Pfropfreis schon sehr saftig sind, ob zwei Augen nicht eher im Saft ersticken könnten als vier Augen. Nun werden die Pfropfreiser zurechtgeschritten, welches in der Bildung des Keils besteht. *) Durch die beiden ersten Schnitte auf jeder

*) An starken Reifern zum Pfropfen, deren Keil nicht so wegen des Harzes mäßig zu schneiden ist, wie d. B.

Reißet, nahe neben dem ersten Auge, wird die Grund-
platte gemacht; und weil das unterste Auge aus-
stehen. Gruben inwendig hinein gegen die Platte zu
kommen soll, so muß man sich folglich bey dem be-
yßen Schnitten darnach richten. Je nachdem das zu
pfropfende Stämmchen stärker oder dünner ist, so wird
die Länge des Keils auf 1 Zoll oder auf $\frac{3}{4}$ Zoll gerichtet.
Wiederholte vorsichtige Schnitte wird das Stämm-
chen wohl gestaut, nicht zu kumpf, sondern in seiner ge-
wöhnlichen Beschmeidigkeit und recht keilförmig gemacht. Ueber-
all soll der Keil scharf seyn, eben, gleich und rein von
allen Fasern. Gegen die innere Rinde zu wird er nur
ein wenig dünner zulaufend geschnitten, damit die äußere
Rinde, welche mit der des Wildlings zusammenwachsen
soll, etwas geteilt, desto fester und zum Empfang des
eingesetzten gebrügelter an dem Vasse des Wildlings stehe.
Der Keil darf er nicht zu sehr verdünnt seyn, damit nicht zu
einem Spalt entstehe, welche die Verwundung noch
schwerer und die Verheilung ohne Noth schwerer machen würde.

Demnach der Grastirische. laßt man etwas altes Holz, wenn
es eben liegt, um daraus den Keil zu hauen. Daß man aber
bey dem Aufschneiden der Wpfspreiser das unterste Auge
gegen die Platte hinein zu richten solle, hilft zum schnellen
Heilwerden außerordentlich. Da der nun aufgetriebene Zweig
schon fast nach der innern Platte zu steht und nach der Mitte
wächst, so giebt dieses dem Keile einen Widerhalt gegen die
Wunde. Bey dem hohen Wpfen werden zugleich die Knor-
pen an der Wpfspreiser nicht so unformlich, weil das Holz gegen
die Mitte zu wächst; und pfpft man niedrig, so kann aus
diesem Auge das Schaftreis am zierlichsten gezogen werden,
weil es fast in der Mitte des Stämmchens steht. Interessant geht
dieses nicht immer gut, wenn nämlich das zu bepfropfende
Stämmchen etwas dünn ist, und grob Eisen aufgesetzt werden.
— Daß man aber überhaupt ein Auge des Wpfspreises, es stehe
nach Innen oder nach Außen, ganz nahe an die Platte, oder
gleich unmittelbar an den Anfang des Keils richtet, ist auch
bewegen nöthig und gut, weil es durch den aufgelegten Baum-
harz oder den Verband meistens bedeckt wird, also besonders im
Sommer sehr, wenn allensfalls ein schädlicher Frost noch einstele
und die übrigen Augen verdarbe. Dies bezieht sich auf eben
die Vorsicht, die oben bey dem Kopuliren durch die Einbindung
des untersten Auges empfohlen wurde.

Unten muß er ganz scharf zulaufen nach fig. 8. Taf. II.; oben wird ihm zuletzt auf beiden Seiten ein Absatz eingeschnitten. — Daß die innere Rinde am schmalen und innern Theile des Keils abgeschnitten oder abgeschärft werde, ist nicht unumgänglich notwendig.

Zur Beförderung der Arbeit wird, nach Beschaffenheit der Menge der Piropskämme, etwa ein Duzend Reiser zugleich zugerichtet, und in einer offenen Büchse oder in einem kleinen Topfe bey der Hand behalten und nachgetragen. Man darf aber doch nicht zu viel auf einmal schneiden, damit sie nicht von der Luft ausgehult werden. Es kommt darauf an, ob man einen Gefäßsen habe. In großen Baumschulen macht von drey Arbeitern der erste die Abplattung der andere sezt die Reiser ein, und der dritte besorgt das Verschmieren oder den Verband.

Sind die Piropsreiser zugerichtet, so wird das Stämmchen an seiner Piropsstelle, unten an der Erde oder oben zur Krone abgeplattet, d. h. gerade und waagrecht abgesägt, und dann wird mit dem scharfen Gartenmesser (wezu das kleinere fig. B. Taf. I. wegen seiner längeren Klinge dienlich ist,) das von der Baumsäge Raubgemachte glatt geschnitten. Bey dem Absägen muß Vorsicht gebraucht werden, damit man zuletzt die Rinde nicht schlaffere. Hierauf wird der Spalt gemacht. Die Klinge des Piropsseisens (Taf. I. fig. F.) wird in der Mitte des Kerns aufgesetzt und mit einem leichten Hammer sachte eingeschlagen. Obgleich der Spalt etwas länger als der Keil des Reises fern muß, um den Keil des Piropsseises nicht mit zu viel Gewalt und mit Beschädigung seiner Rinde hineinzustechen, so darf er doch nicht zu groß und zu lang werden, damit die Verwundung des Wundlings nicht ohne Noth größer sey. Sind etwa Fasern oder Splittern am Spalte, so werden diese behutsam getrennt, oder nöthigenfalls wegenommen.

Ist dieses gehörig besorgt, so wird dem Piropsseisen mit dem Stiele des Hammers vorn ein Schlag gegeben, wobei es zugleich die linke Hand am Keile mit in die Höhe hebt; das Piropsseisen wird umgewendet und das daran befindliche Reichen in die Mitte des Kerns so weit eingeschlagen, daß man die zugerichteten Piropsreiser bequem, aber leicht, einstecken und einschlecken kann. Bey diesem Ein-

Reifen der Pfropfreiser ist das Hauptangemerkens-
 zu machen, daß der Bast, d. h. die inner grüne
 Rinde, zunächst am Splinte, mit dem Bast und der
 Rinde des Bildlings genau an einander stoße
 und anlege. Denn nur diese innere grüne Rinde des
 Reiss empfängt den Saft zum Wachsthum, den bloß die
 äußere grüne Rinde des Bildlings mittheilt. Die äußere
 Rinde mag, wenn sie dünner ist als die des Bild-
 lings, immerhin eingerückt stehen, so ist darauf nicht zu ach-
 ten, wenn nur die inneren Rinden genau zusammenpassen.
 Es muß man auch bey dem Einschleiben des Reiss Nach-
 sehen, daß man die Rinde nicht löschale und nicht abstrafe;
 dies sonst würde das Reis untauglich und man würde ge-
 schädigt seyn, ein neues Reis zurecht zu schneiden. Das
 Reis muß auch auf seinen beyden Absätzen auf der obern
 Seite befeucht aufsetzen. Es wächse zwar auch ohne Ab-
 satz an, und einige Pfropfer, die geschwind darüber hin-
 kommen, schneiden den Reil bloß schrag zu ohne Absätze. Al-
 les jenes ist viel besser, weil das Reis desto fester und be-
 ständiger ist, und weil die Verwachsung dadurch etwas mehr
 befestigt wird.

• Anstatt des Verschmierens mit Pfropfkleben von Reis-
 zell und Lehm, und des dabey nöthigen Verbandes mit
 zerkleinertem Lappchen alten Tuchs, wird der oben
 (Kap. 1. S. 15.) beschriebene Baumkitt angewendet,
 um zuerst die Risse zu verschmieren und dann die Platte
 und überhaupt die Pfropfstelle zu bedecken. Dabey bedarf
 es keines weitem Verbandes, indem der Kitt nach einigen
 Stunden verhärtet, die Reiser fest hält, ihr Anwachsen und
 Anwachsen befördert, auch alle Risse abhält. — Doch schadet
 es nicht, wenn man ein Damm breittes Lappchen Tuch
 über einen breiten Baststreifen von einer Matte oder von
 Leinwand um den Spalt herum bindet.

§. 26.

• Pfropfen mit halbem und einseitigem Spalt und einem Reis.
 Taf. II. fig. 10.

Keine Bildlinge, welche nur eines Pfropfreises Noth
 haben, kann man mit einem Reis in den Spalt bepfropfen.
 Der Reil wird auf beyden Seiten gleich dick, mit-

hin vollkommen keilförmig zugeschnitten, so daß auf beiden Seiten die Rinde des Keils an die Rinde des Wildlings anstößt und anliegt. Dieses ist mehr eine Art von Arenten, wobei die Wunde des Spalts unschädlich ist, sie sogleich wieder mit lebendigem Holz ausgefüllt und mit demselben zusammenwachsen kann. — Diese Art ist als Pfropfart die allergegendeste; sie findet aber in dünnen Stämmchen statt, die man eben sowohl loslösen könnte.

Um aber das Pfropfen in den Spalt mit zwei fern den stärkern Stämmen weniger gewaltsam zu machen und sich der eben besagten gelinden Pfropfmethode zu nähern, so macht man nur auf der einen Seite des Wildlings einen Spalt, der, wenn es glücklich gelunget, der gegenüberstehenden Seite nicht sichtbar wird, oder wenig auffringt. Der Stamm erhält also hinten keine Wunde. Der Saft wird in seinem Aufsteigen nur durch einen Einschnitt gehemmt, die Rinde wölbt sich dann wieder zu, und das Verwachsen geht schnell vor sich.

Bei dem Pfropfen mit einseitigem Spalt (fig. 10. Taf. II.) wird auf folgende Weise verfahren. Wenn das Stämmchen, wie gewöhnlich, abgeplattet und eben ist, so wird das Pfropfmesser fig. L. Taf. II. an die Kante einer glatten Seite des Wildlings ganz schräg an der Spitze aufgesetzt und dann wird durch etliche gelinde Stöße mit dem Hammer der Spalt gemacht, den man selbst von der andern Seite sieht. Ehe man das Messer herauszieht, setzt man das eiserne Pfropfsteilchen fig. m. Taf. I. um den Spalt offen zu halten, bis das Keis eingedrungen ist. Sobald das Keis gehörig in seinem Spalte, so wird durch einen Schlag mit dem Hammer auf das geradeaus stehende Keilchen der in dem Wildlinge stehende Theil herausgehoben. Alsdann steht das Keis überaus befehle. Man es daher gleich anfangs vollkommen gut setzen. Denn wenn man es nachher wieder herausziehen und anders einsetzen wollte, so würde man ihm Schaden thun. Der erste Versuch wird Jedem diese vorzügliche Pfropfmethode leicht angenehm machen.

§. 27.

Von Pfropfen in die Rinde, und von den Handgriffen desselben.

Taf. II. Fig. 13.

Das Pfropfen in die Rinde, (welches auch oft als Pfropfen in die Krone genannt wird) hat als Vertheilungsart das Gebrechen, daß es zu viel bloßes Holz züßet: bey langsamer Ueberwachsung kann es daraus leicht den erforderlichen Schaden zurückschaffen, daß dürres Holz abfällt und daß endlich daraus der Brand entsteht. Insofern ist sie weniger gewaltsam und gefährlich, als das Pfropfen in den Spalt, welches außer der Blossstellung der abgetrennten Rinde, auch noch einen Spalt giebt, der, wenn er nicht verheilt, noch tieferes dürres Holz und schädliche Folgen verursachen kann, als ersteres. Das Rindenpfropfen in den Spalt ist daher nicht bloß bey Umpfropfung alter Bäume und starker Aeste, sondern auch bey Veredlung der Kernstämme vorzuziehen, obgleich bey letztern die Rinde an der Pfropfstelle, äußerlich eher verheilt, als beim Rindenpfropfen, weil die Messer weiter in die Blatte hineinreichen.

Das Pfropfen in die Rinde fällt etwas später, als das Pfropfen in den Spalt, weil dabei die Rinde des Baumes, in welche die Pfropfreiser zu stehen kommen, aufgelöst seyn muß, und die reichliche Eintretung des Safts leicht vor Ende Aprils geschieht. — Wegen der reichlichen Eafterzusse ist es daher auch nöthig, daß bey den hochstämmigen saftvollen Bäumen, die man oben in Krone veredeln will, ein Querschnitt unter der Pfropfstelle stehen läßt, das aber weggenommen wird, wenn das Pfropfreis in rothem Triebe ist.

Die Zugschneidung des Keils an den Pfropfreisern geschieht entweder in Form eines länglichten Keils von 1 Zoll oder 1 1/2 Zoll lang nach Fig. 11. Taf. II. oder man kann auch einen solchen Keil an die Pfropfreiser ansetzen wie zum Spaltspfropfen, nur mit dem Unterschiede, daß der Keil nicht auf der einen Seite der Rinde zu stehen sey als auf der andern beim Spaltspfropfen in die Rinde zu stehen kommenden; vielmehr muß der Keil auf der einen Seite so dick seyn als auf der andern. Sind die

Augen am Pfropfreife nahe beisammen, so kann 2 oder 3 Augen geschnitten werden; sind sie aber 4 einander, auf 3 Augen. Der nach der Zahnsod geschnittene Keil bekommt oben einen Absatz, womit dem Holze des Wildlings aufsitzt. Der Einschnitt dem Absatze kann bis in das Mark gehen; und wenn Keil etwas dick ist, so schneidet man auch wohl bis das Mark. Unten hinaus aber läuft der Keil spitz und dünn zu. Durch den Keil wird die äußere Rinde von der grünen darunter liegenden mit abgeschied, ohne letzterer zu schaden, entweder ganz abgeder oder nach Erforderniß des Wildlings wird in der herunter ein schmaler Streifen von brauner Rinde, nach fig. 12. Taf. II.

Zur Aufsetzung oder Einschickung dieser Keile nun der Wildling zuerst wie beim Epalypfropf geplattet werden. Wenn dieses geschehen ist, entweder für die Keile der Pfropfreifer in die Rinde Einschnitt gemacht, wie zum Okulirauge; oder sie ohne äußerlichen Vorschritt eingeschoben. Vermuthet bey Bäumen, daß die Rinde Ausdehnung verlohne ohne zu zerreißen, so macht man keinen Vorschritt, zieht dann von dem Pfropfreife die braune Rinde ab, schiebt das Pfropfkeilchen fig. n. Taf. II. so wie zwischen Rinde und Holz, als der Keil des Keiles erfordert, zieht das Weichen heraus und steckt das Keilchen in seinem abgeschälten Keile hinein, bis der Absatz anbeheftet auf dem Holze des Stammes, auf der Rinde sitzt. — Bey diesem Einschicken muß man sorgfältig damit sich die Rinde am Keil nicht abstreife. — Wenn zerplatzt die Rinde; allein dieses schadet nicht dem Wachsen des Keiles; es muß dann durch den Verband wahr werden. Oft kann man auch dem Zerplatzen der Rinde durch das Weichen dadurch vorbeugen, daß bloß in die äußeren Rindenlagen einen Einschnitt, denn die darunter liegende grüne Rinde ist geschmeidig und giebt dem Instrument eher nach, so daß die Rinde leicht völlig zerföhrenat wird.

Bey feiner Rinde aber und bey allen schwachen Eichen wird in dem Wildlinge ein Vorschritt ge-

Pfropfen.

nämlich auf einer glatten Seite, von der Platte im Osklirmesser einen geraden Schnitt durch die auf das Holz nach der Länge des Keils. Nun um nicht mehr Rinde abzulösen als zur Aufreißes nöthig ist, das Pfropfbündchen ganz sanft ein und Rinde ein, und nur bei sehr starken Keilen, als der Keil ist. Bei schwachen Stämmen, bei denjenigen, wo sich die Rinde leicht löst, ist an sich der Keil selbst noch etwas Platz machen, es bleibt nicht allein dem Reife mehr Halt, sondern die Saftfugen werden dadurch genauer zusammen-

Damit sich aber die feine Rinde am Reife stärkern Druck bei Einschlebung desselben nicht he, so muß man unter dem Einschleben des Keils untere Spitze oder Abrundung desselben mit den Fingern einwärts biegen. Dies leistet sehr gute Dienste, weil bei etwas eifertigem Schnitte des Reises des Keils etwas auswärts steht; denn ohne dies lassen und sanfte Bedrücken unter dem Einschleben nicht so genau an den Stamm schließen, und auch schieben hinderlich seyn.

Man aber der eingeschobene Keil des Pfropfreises einen Einschnitt der Rinde des Wildlings so viel, daß die Rinde ohngefähr eines halben Messers breit von einander steht, so daß die Klügel der Rinde des Keils nicht ganz bedeckt, so wird in denselben nach der Länge herunter ein schmaler braune Rinde (Taf. II. fig. 12. durch den schwarzen Strich vorgestellt) sehen gelassen; nur die auf der einen Seite wird dann abgeschält. Der braune Rindenstreifen ist in dem Einschnitte sichtbar, und dient zur Verhütung des Austrocknens. Die abgehenden Seiten des Keils aber, welche die grünen Seiten, und welche unter die Rinde des Baums zu liegen, bewirken es, daß der Saft des Baums durch die Rindenklügel die grüne Saftlade des Keils berührt, worauf jene fest zu liegen kommen, mithin und das Zusammenwachsen in Eins be-

man aber mit solchen Pfropfreisern in die Rinde

pfropfen, die keilförmig zugeschnitten sind, der erwähnte Keil eben so in seiner Länge und Durchmesser, wie zum Spaltpfropfen, nur mit dem Unterschiede, daß der Keil auf den Rindenseiten nicht so spitz ist. Taf. II. Fig. 8. stellt das Pfropfreis, die äußere Theile des Keils und der Rinde x vor; Rindentheile kommt in die Rinde des gespaltenen Wildlings zu stehen. So breit nun dieser Rindentheil auf der einen Seite ist, so breit muß auch der Rindentheil auf der gegenüberstehenden Seite des Keils seyn.

Soll nun dieser Keil in die Rinde eingeschoben werden, so macht man mit dem Pfropfkeilchen eben so, wie bei der Zahnhocherform, zwischen der Rinde und dem Wildlings eine Vorrichtung und Plaz, um den Keil hineinschieben zu können. (Ein Einschnitt in die Rinde wird hier niemals gemacht.)

Nun wird aber das keilförmig zugeschnittene Pfropfreis in den gemachten Raum zwischen Rinde und Wildlings nicht so eingesteckt und eingeschoben, wie beim Spaltpfropfen zu stehen kommt, sondern so, daß eine flache Seite des Keils an die Rinde des Wildlings anlehnt, wo der Kern oder das Mark des Keils mit dem Kern oder dem Mark des Wildlings gerade gegenüber steht. Taf. II. Fig. 9. stellt das zugeschnittene Pfropfreis auf seiner flachen Seite vor; OO deuten die offenen Ranten der Rinde an, durch welche der Saft von der anliegenden innern grünen Rinde des Wildlings empfangen. Die beiden andern Ranten des Pfropfreises liegen am Holze des Wildlings an, so daß sie von demselben keinen Saft zum Wachsen bekommen, so erhält sie das Reis doch frisch; sie wachsen am Holze endlich an. — Ueberflüssig wäre es hier noch zu sagen, daß man die äußere braune Haut von der Rinde des Wildlings abziehen wollte.

Nun kommt es vollends noch auf einen andern wichtigen Verstand an. Dieser wird durch das Anheften des Baumkittes gemacht. Man hat sonst gar keine Hände nöthig; nur wenn etwa bey dem Pfropfen, wenn die zahnhocherförmigen Keile der Raum für das Reis mit dem Pfropfkeilchen zu groß gemacht ist, ein Einschnitt nöthig gewesen wäre, und das Reis

Rechte, so ist rascham, über dem Kiste um der Gegend des Einschnitts und um dem Kiste her ein Streifen Schilf (wie es sich in Bärner und Kiefer bei den Fässern bedient,) anzulegen und mit Wast zu umbinden. Hat man aber nur Baumrinds, dessen man sich bedienen will, so verfährt man auf folgende Art. Wenn die Rinden die Ausdehnung nicht erhalten können und einen Einschnitt erhalten müssen, — das Zerbrechen zu vermeiden, so zieht man ein Stückes Baumwachs in die Länge, und legt es so dar, daß es noch über die Rinde des Stammes mit deckt, und sich über neben herum fest anschließt. Auf jedes angelegte Holz legt man ein Stückchen Schilf. Hat man nur 1 Holz eingesetzt, so legt man doch auf die Gegenseite ein Stückchen, und verbindet es sodann über diesem Schilf mit Wast. — Durch das Dazwischenlegen des Schilfs erzielt man doppelten Nutzen: das Holz wird gleich, ist und doch sanft angedrückt, weil das Schilf nachgibt; und da der Wast nicht so stark auf die Rinde einwirken kann, so behält der Saft mehr Kraft in die Höhe zu steigen, die Rinde besser zu nähren, und die baldige Ueberwindung zu befördern.

§. 28.

Verfahrungen und Befahrungen wegen der gestrophen Stämmchen; und sonstige Regeln für den Baumerzieher.

Da die niedrig gestrophen Stämmchen vieler Gefahr in Beschädigung und des Abstoßens bey den mancherley Zerrüttungen in der Baumschule, und bey dem Hin- und Hergehen in derselben unterworfen sind, so muß jedes solche durch irgend in Form eines Daches darüber gesteckte Stiele beschützt werden.

Es ist so nöthig ist ferner das schon oben empfohlene Verzeichnen und Nummeriren aller verschiedenen Stämme und ihrer Sorten; auch auf was für Wildthiere sie veredelt worden sind. Niemand verlasse sich darauf, die Sorten an ihren Rindern, Blättern, Augen u. dgl. zu erkennen. Hierbey macht die Lage, der Boden, das Alter u. dgl. die Verschiedenheit der Wildthiere, worauf sie veredelt sind, u. dgl. m. solche Verschiedenheiten, die den Kenner in Verlegenheit setzen. Die Blätter sind

an den jungen Schossen veränderlich und an Größe, und Gestalt oft sehr verschieden. Wenn man die Bedeutungen der verschiedenen Theile eines jungen Baums, Triebe, Augen, Augenträger, den Ausbruch der Knospe, die Art und Weise der Entwicklung des ersten jungen Triebes, seine Farbe, seinen Glanz, sein vollkorniges Wesen, mehrere andere Charaktere zusammen nimmt, so kann ein geübter Kenner manche Obstsorten von einander unterscheiden; aber gewiß nicht alle, zumal bei dem ersten nicht. Meistentheils geben sie nur vernehmende Charaktere; sie zeichnen, daß es die und die Sorte nicht, sie liefern aber keine bestimmende Charaktere, daß es oder jene Sorte gewiß sey. Die Früchte entscheiden besten. — Wer demnach ein akkurater Baumerzieher sich selbst seyn will, der muß sein richtiges Baumerzieler führen. Noch mehr aber liegt dies demjenigen, der für Andere Bäume erzieht, und einen Handel treibt. Eines für etwas anderes hingeben, ist ein sehrlicher Verzug.

Eine Hauptregel für den Baumerzieher ist es auch, daß er mit seinen Pfropf- und Okulirreisen die Sicherheit der Sorten stehe. Er muß sich selbst, so wie möglich, seine Mutterbäume halten, wozu die Vorzucht auf Wildlingen veredelt, am besten taugen. Von hochwüchsigen Bäumen lassen sich nicht immer viele Reiser nehmen, ohne ihnen zu schaden. Was der Baumerzieher wärtig von neuen Sorten sucht, muß er — nicht leicht fremden Handlungsgärtnern, die er nicht genau kennt, — sondern von wahren guten Freunden nehmen, die zugleich Kenner sind, und wober er die Frucht schon gesehen und kosten hat.

Was die fernere Behandlung der gepflanzten Sorten im ersten Jahre ihrer Veredlung betrifft, so ist vorhin bei den okulirten und kopulirten gesagt worden, daß man sie in ihrem ersten Safttriebe nicht stören, deshalb keine Reiser im Sommer, zumal vor Herbst abschneiden darf. Was man thun kann, wenn man Haupttrieb besonders treiben will, ist, daß man nach dem die überflüssigen Zweige an der Spitze abknipft.

Baum im ersten Safttriebe beschneiden, so ist sein
auf das ganze Jahr dahin.

folgenden Frühjahr wird nun, wenn bey den
Stämmchen zwey Keiser aufgesetzt worden sind,
stiel weggeschritten; das schönste geradeste Reis
Schaftreis erwählt und in seiner ganzen Länge
und angesetzt. (Auch zu Zwergbäumen soll,
unter e. Heil, nur dieses Reis erwählt und auf
abgelürzt werden.) Sollte aber das stärkste und
nicht gut stehen, und durch Anbinden an ei-
nicht zu einem geraden Schaft von der Wur-
zogen werden können, so wird lieber das schwä-
che, das in der Mitte gut steht; das größere aber
Messer.

Diese gestrophen Bäumchen ferner behandelt und
Bildung ihrer Kronen erzogen werden, ist schon
den eskulirten und kopulirten deutlich gezeigt wor-
dadessen ist hierbey noch anzumerken, daß man
strophen, so wie auch mit eskulirten Bäumchen
umgehen muß, weil sie an ihrer Veredlungs-
ersten Jahr noch leicht zerbrechlich
da leicht verunfallten. Es beündet sich daselbst
ein Staud, der sich angesetzt hat; die Fibern
stern, die sich in den Bildung gleichsam einge-
oben, sind noch zu zart und schwach, als daß sie
st ausfallen könnten. Wenn daher ein solches
oder eskulirtes Bäumchen etwa zum Zwergstamme
wird, so darf es nicht oberhalb der Ver-
e, sondern nur unter derselben gesaßt und mit
wurz behandelt werden.

§. 29.

zu Ampelreben erwachsenen und alter Bäume.

zu sene und große Bäume, die schon lange
gedauert und ein Alter von 10, 20, 30 Jahren
haben mit Augen umgesproßt, und mit an-
dersen Sorten, als sie vorher trugen, veredelt
Wenn sie müssen doch bey ihrem Alter gesund seyn
Kräfte haben, wenn sie reichen Ertrag geben sol-
ch 50 und mehr Jahre lang geschehen kann.

Es ist keine andere Veredlungsart für große Aeste als das Pfropfen; und hierbey ist das Pfropfen in die Rinde das rathsamste und beste. Denn da das Pfropfen den Aesten noch größere Verwundungen zumal wenn sie ins Kreuz gepfropft und mit vier befestigt werden, so verhellen sie um so schwerer zu heilen, je größer sie nicht nur sind, sondern auch je jüngerlichen Kräfte fehlen.

Nun ist aber das Pfropfen in die Rinde den Aesten erwachsener Bäume an und dasselbe, wie vorhin bey jungen Stämmchen gelehrt. Wie diese abgeplattet, geebnet, mit zurechtgeschlagenen Pfropfreisern, es sey in Zahnscherform oder mit einem gleichmässigen Zuschnitt, befestigt, verklebt und nach Umständen verbunden werden, eben so verfährt man auch bey den Aesten der alten Bäume. Indessen ist noch manchem zu wissen nöthig, was man sonst in Gartenschriften leicht findet.

Beym Rindenpfropfen ist es schon ohnehin bekannt, daß man einen stärkern Safttrieb als beim Spalt pfropfen abwartet, weil sich die Rinde lösen muß; und dieser Safttrieb kommt später bey alten Bäumen, als bey jungen. Knospen müssen schon stark aufgeschwollen seyn; und es noch geschehen, wenn eben der Baum ausschlägt, erst Ende Aprills. Nur grün darf der Baum nicht seyn. — Etwas matte Reiser, die man schon im Herbst gesammelt hat, sind hier aus oben erwähnten Ursachen dienlicher, als die frischen.

Sehr heilsam ist es, wenn im Februar vor längstens mit Anfange März, die Aeste an den pfropfenden Bäumen abgeworfen werden; aber nicht an die Veredlungsstelle, denn sie müssen noch einen guten Theil hinauf Holz haben. Ersteres geschieht aus ökonomischen und physikalischen Gründen, weil sonst der Baum seinem Safttriebe alteriret würde; geschähe es nicht, könnte dieses den aufgesetzten Pfropfreisern nachtheilich seyn. Der beybehaltene Fuß Holz dient der Pfropfholz Schutz, damit sie nicht durch Luft und Frost austrocknen, sondern damit man beim Absägen frisches saftiges Holz erhält. Deswegen muß man auch beim Absägen selbst o

lassen der Aeste mit dem Beile geschäbig zu Werke gehen, mit weder das Holz, noch die Rinde bis dahin geschnitten ist; man muß erst unten da wo der Ast vollends absterben und abfallen wird, etwas einbauen oder einfügen.

Wie viel Pfropfreiser man in einen Ast einsetzt, muß die Dike desselben bestimmen; überhaupt kann man zwei Zoll weit von dem andern zu stehen lassen. Auch können die Reiser nach Verhältnis des Astes verschieden seyn. Man richtet ja immer das unterste Auge der Platte hinein. Dieses ist in der Höhe auf den Ast, wegen der Windstöße um so nöthiger. Auch erhöht die größere Sicherheit gegen den Wundschaden das hantliche Pfropfgesäße über dem Wundkute mit Schilf oder Moos belegt und mit Bast oder Bandweiden umwunden werden.

Die Zugäste, welche man dem Baume stets liefert, werden die Pfropfreiser im Saft erstickt. Die besten Aeste müssen zwar von allen denjenigen Reisern sezt werden, die den Pfropfreisern den Saft rauben werden; aber hier und da muß doch an einem schließlich absterbenden Aste ein kleinerer Ast zur Aufnahme des überschüssigen Saftes stehen bleiben. Die Anzahl derselben muß die Größe des Baums, seine stärkere oder geringere Lebhaftigkeit, sein fetterer oder magerer Grund u. s. bestimmen. Ist einer oder der andere Zugast etwas zu lang, so kann man wenig, auch wohl bis zur Hälfte, verkürzt werden. Im folgenden Frühjahr werden diese Zugäste entweder abgenommen, oder von den nun vorhandenen neuen Aesten bepfropft.

Was im Sommer nach dem Verpfropfen unter der Wundstelle oder am Stamme hervorwachsen will, muß bey Zeiten mit den Fingern abgedrückt, und im folgenden Frühjahr muß der Baum sauber ausgeputzt werden. Denn manche Aeste, besonders die Hirtendörner, treiben viele Aushschläge. Außerdem muß man einen ungesprossenden Baum auch beschneiden pfropfen, und seiner Krone dabei eine Gestalt geben, die nicht nur dem Auge angenehm ist, sondern auch zum Nutzen des Baumes gereicht. Man muß den Baum vorher aufmalksam übersehen, ihn gleichsam schon im Voraus anschauen. Er darf ja nicht einsam we-

den, d. h. nicht auf der einen Seite viel und auf der andern wenig Nefse bekommen.

Man macht lieber nur 10 Pfropfsäße, als 20, wie es die Gleichheit rath. Wo nach Beschaffenheit der alten Nefse weit mehr Aufsätze von Pfropfreisern auf die eine Seite, als auf die andere kommen würden, da sagt man es weder die größeren Nefse hie und da ganz weg, oder richtet es mit dem Verkürzen der Nefse so, daß weniger Aufsätze von Pfropfreisern dahin kommen. Nie vergaß man dabey, jede Platte eines abgeschnittenen Astes in dem Baummitte zu bedecken. Sind sie stark und reich, so ist hierbey allenfalls der im 1sten Kapitel §. 1 beschriebene Forstliche Baummittel anzuwenden.

In Hinsicht der Sorge, daß Raben, Krähen u. s. auf die gepropften Nefse setzen, dadurch die aufgesetzten Reisfer zerdrücken und verderben könnten, braucht man eine Handvoll Dornen mit einer Weide an den Ast um die Pfropfselle zu binden, aber mit Vorsicht, damit die aufgesetzten Reisfer nicht beschädigt oder verrückt werden.

§. 30.

Besondere Regeln bey Umpfropfung der Apfelbäume und Birnbäume.

Die Apfelbäume und Birnbäume haben etwas Eigenthümliches bey Umpfropfung ihrer alten Nefse. Des Apfelbaums zu bepfropfende Nefse dürfen nicht zu dick seyn. Man wählt lieber weiter hinauf zwey Nefse und bepfropft sie. Daher ist bey einem gar alten und großen Apfelbaum nicht viel zu thun; die Nefse kommen zu hoch in die Höhe und werden leicht vom Winde abgeworfen. Will man einen ganz alten aber noch mit einem guten und gesunden Stamme versehenen Apfelbaum bepfropfen, so muß zuvor verjüngt werden. Man hauen ihm nämlich März alle alten Nefse ab, und läßt nur so viel von dem untern Theile der Nefse stehen, als zu vermuthen ist, der Baum daran noch frisch austreiben kann. Auch muß hin und wieder etliche Zugreisfer behalten. Er wird dann in viele junge Nefse ausschlagen, welche man in zwey Jahren bepfropfen kann. — Bey solchen abgeworfenen

man möge der Forstliche Baumwörter sehr gut. Kein Ast darf ohne solche Bedeutung sein.

Die ersten Früchte bey einem umgepfropften Sommerapfelbaume zeigen sich im dritten Jahre, bey Winteräpfeln im vierten; bey sehr fruchtbaren Arten wie L. B. des Streichbaums zc. auch schon im dritten Jahre.

Der Birnbaum will bey Pfropfen kurz gehalten seyn; seine Pfropfreiser gerathen besser, wenn sie an dicken Ästen stehen. Man muß also bey ihm nicht an kleine Aeste pfropfen. Statt eines oder drey kleine Aeste auf einem Ast zu bepfropfen, wählt man lieber den unteren Theil des Astes, nachdem man die obern weggelassen hat. Man bepfropft diesen, wenn er auch Mannes Arm-Dicke hat, und setzt ihm lieber desto mehr Reiser auf. Da der Birnbaum obnein sehr in die Höhe geht, so giebt dieses einen weit schönern und bessern Baum. Der Saft des Baums ist dann stärker; auch überwachsen solche bepfropfte Aeste diejenigen, welche höher und folglich auf kleineren Ästen bepfropft sind. Inaleich werden sie stärker. Die zu bepfropfenden Birnbaumäste können noch einmal so dick seyn, als bey dem Apfelbaume. Sie sind jedoch an sich nicht so dick, als es dem Auge scheint, weil die Rinde des Birnbaums sehr dick ist.

Da der Birnbaum früher in den Saft tritt, als der Apfelbaum, so kann er auch früher bepfropft werden. Man kann ihn auch zum zweytenmal umpfropfen. Sind dann die aus dem alten Pfropf erwachsenen Reiser nicht stark, und nur eines Daumens dick, so müssen sie weggelassen werden, und man muß das alte Holz zum neuen Pfropfen wählen.

Der Sommerbirnen, der französischen Herbstbirnen, der Weinbirnen, die gewöhnlich sehr fruchtbar sind, zeigen sich auch die ersten Früchte im dritten Jahre; bey Winterbirnen aber im vierten Jahre.

§. 31.

Sezt in einen neuen oder alten Baum einzupfropfen ohne Abwerfen der Rinde.

Um die gewöhnliche Pfropfzeit des Rindenpfropfens findet man in die Rinde, wohin man neue Aeste haben

will, einen Kreuzschnitt wie beim Maliren nach der T. löset die Rinde etwas mit dem Beinchen ab, schneidet das einzusetzende Pfropfreis mit drey oder Augen auf folgende Weise zurecht: Statt eines gewöhnlichen an das Pfropfreis geschnittenen, in einen Spalt oder Rinde gesetzten Keils wird das Reis im Reifusschnitt zum Kopuliren, also schräg, $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll lang zurecht. So stellt es eigentlich den Keil vor. Dieser wie beim Rindenpfropfen von seiner äußern braunen Rinde so weit er im Pfropfschnitte zu liegen kommt, befreit, zieht diese Rinde subtil und ohne Verletzung der darunter befindlichen grünen Rinde ab, damit die darüber zu liegende grüne Rinde des Baums dem Pfropfreise seinen Saft mittheile. Darauf wird dieser Keil in den Schnitt der Rinde eingeschoben, bis der Anfang des geschnittenen Schnitts an dem obern Querschnitte in der Rinde steht. Die Pfropfstelle wird dann mit Baumkitt oder Wachs bedeckt, ein Stückchen Schilf darauf gelegt und mit Bandweiden, wie sie die Kiefer gebrauchen, verbunden. — Kann man zu diesem Pfropfen Krumme, schlichte oder wachsfertige Keile finden, so ist es gut; wo nicht, so man versehen dem Aste oder Stamme und dem Pfropfen ein Holzchen so auf, daß das Pfropfreis sachte angesetzt wird und in einer gefälligen Lage wächst. — Bey Häumen thut diese Pfropfmethode oft angenehme Dienste. Auch wenn man gern eine Sorte Obst haben möchte, mit keinem Pfropfstamme dazu versehen ist, so kann das Reis einstweilen auf einen schicklichen Baum einsetzen.

Eine andere hierzu dienliche neue Methode ist die genannte Stufe nypfropfen, welches Taf. V. fig. 1 vorgesetzt ist. Man macht hin und wieder, wo man haben will, Einkerbungen oder Stufen, entweder mit Säge und dem Messer, oder mit einem Meißel. Der tiefste Querschnitt der Stufen kann nach Maasgabe der fern oder geringern Dicke des Astes einen halben Zoll mehr betragen. Auf die Kanten dieser Stufen wird ein Pfropfmesser angesetzt und ein Spalt gemacht, worin die auf gewöhnliche Weise kellsförmig und mit zwey Augen versehenen Pfropfreiser einzusetzt werden. Die Pfropfstelle wird nun ganz mit Baumkitt überstrichen und die

entziffelt. — Von der Aufzeichnung der Wunden
man darauf zu sehen, daß man das erste Auge gleich
dem Reife und zwar auf die äußere Seite richte, da-
her daraus entstehende Wunden den besten Stand bekomme
und sich am Stamme sich befindet. Sobald auch die
Wunde ausgezogen haben, so kann man die übrigen
gleich abdrücken, damit das quitzende allen Wunden
abhalte; oder man wescpirt mit einem Reife, das nur
wunders wohlgerichtetes Auge hat, wenn nämlich der
Baum ein Spalierbaum ist.

§. 32.

Neue Wescpirtart des Engländers Folman.

Da unter einer größern Anzahl von schönen Stäm-
men immer auch kleine dürrer befinden welche die Gleich-
heit der Wundung verderben, so suchte der Engländer
Folman durch eine neue Wescpirtart alle Wunden
nicht des Trogens, der Wunde und des Ansehens mög-
lich in einen gleichen Zustand zu bringen. Nach forate
Wiederherstellung aller verrodneten Wunden zu be-
n, welche nicht so wohl durch ihr Alter, als vorzüglich
in Wundung gerathen waren, weil ihre Früchte zu
nen Wunden gehörten. Folman hatte mehrere
verrodneten Wunden. An drey derselben, wovon jeder
anderer alte war, machte er schon im März 1798.
Versuch. Sie waren an ihren Stämmen nicht ver-
und nur wenig in ihren Wunden. Zwen von ihnen
in Gold-Pippins; der dritte war eine Gold-Reinette.
hatte jeder von ihnen schon in verschiedenen Jahren
milde getragen. Er besolgte sein neues Verfahren bei
den Wunden im folgenden Frühling, so wie im Jahr
bis er endlich an 40 Wunden in seinen verschiede-
Wundungen den Versuch gemacht hatte. Sein Ver-
fahren ist folgendes.

Das Reisholz wird aufgeschnitten und der Stamm
in ein vollständiges Gerippe verwandelt, so daß ihm alle
Wunden gelassen werden. Nachdem werden die Wunden
und die Spitze eines jeden Astes wird da abge-
Wunden, wo er im Umfange die Stärke eines Schilms
Wunden zu der Stärke eines Krenstücks hat. Einige

Aeste müssen folglich da abgenommen werden, wo der Umfang etwas größer oder geringer ist, um die Decke oder das Haupt des Baums zu erhalten. Auch muß man diejenigen Aeste entfernen, welche anderen im Wege sind, damit die zurückgebliebenen Arme gabelförmig werden, so daß keine beträchtliche Dufnung zu bemerken ist, wenn man unter dem Baume steht. So sollen sie einen gleichförmigen Kopf bilden. Uebrigens muß man die Aeste von einer solchen Länge lassen, daß von 2 oder 3 Zoll mit der Säge abzunehmen werden können, um alle splitterige Theile zu entfernen.

Sind die Bäume auf diese Art zubereitet, so setzt man ein Pfropfreis oder zwei Pfropfreiser auf das Ende eines jeden Astes. Deswegen nennt der Erfinder dieses Pfropfen das Endpfropfen. Er bediente sich dabei eines Kitts aus 1 Pfund Bohn, 1 Pfund Harz, $\frac{1}{2}$ Pfund Bienenwachs, $\frac{1}{4}$ Pfund Schweinespeck, $\frac{1}{4}$ Pfund Terpentin, welches zusammen aufgekocht aber nicht eher gebraucht wurde, bis man die Finger darin leiden konnte. Mit Bast oder mit weichen Stricken werden die Pfropfreiser umbunden. Wenn viel Moos an dem Rumpfe und an den Aesten der Bäume sich findet, so muß dasselbe abgeschabt werden, welches sehr gut mit einem kurzen Wirtenbesen geschehen kann, wenn die Bäume in einem feuchten Zustande sind. Alsdann werden die Bäume mit grobem Oehl überbünstet, wodurch man das Wachstum des Baums befördert. Alle Risse werden durch diese Behandlung bald unsichtbar gemacht.

Alle Wunden reinigt man vollkommen; auch legt man das bekannte Heilmittel auf. Zu Anfange Julis schneidet man die Umbindungen ab. Die Sproßlinge aus den Pfropfreisern verkürzt man, um ihr Austreiben zu verhindern. Den Wurzelstern von dem Stamme muß man bis zum nächsten Frühjahr die völlige Freiheit des Wachstums lassen, wo der größere Theil stehen bleibt. Wo die Pfropfreiser an einem Aste nicht gefast haben, da läßt man einen oder zwei Sproßlinge, welche im zweiten Jahr ein Pfropfreis abgeben.

Nach vollendeter Arbeit bleibt der Baum fast eben so groß als er vorher gewesen war. Kein Theil des vorigen Wachstums geht verloren. Haben die Sonnenstrahlen

Saft zum Fließen gebracht, so leiten die Witropfen-Flüssigkeit durch die kleinen Oeffnungen nach jedem des Baums hin, und geben Veranlassung, daß un-
Sauger oder Schwächlinge durch die Wunde saugen, welche den Witropfreisern dem Wachsthum eine solche erteilen, daß im Laufe des Sommers der Baum mit einem dicken Laubwerke bedeckt seyn wird, der gehörige Umlauf des Saftes verläuft und be-
stehen muß. Verletzt, zwingen sie die Wurzel, zum Nutzen des Baums thätig zu seyn.

Der Faltman hielt es bey diesen Versuchen für die Witropfreiser unter denjenigen Frucht-Arten zu woben das Wachsthum am üppigsten ist, oder un-
gen neuen Abarten, um dadurch ein neues Leben zu
Manet man hierauf, so wird man finden, daß von
Wachstume des ersten Jahres an, die Witropfreiser sehr
Ersproßlinge auchungern werden, welche sonst, sie-
gen, unterhalb derselben her, austreiben. Schätzbare,
mögliche Bäume erhält man so immer.

Denn bey der gewöhnlichen Behandlung des in einer
Entfernung von dem Stamme geschnitten wird, so ist
anfang der Wunde so groß, daß verschiedene Witropf-
erfordert werden. Diese können sich nicht fest ver-
und nicht über den Stumpf zusammenschlagen;
legen solche Wunden den Grund zum Naamlichen
ten. Wenn dieses auch nicht der Fall wäre, so würd
le Gestalt des Baums so sehr verändert, daß er seinen
Zustand in mehreren Jahren nicht wieder erhalten

Bey dem End-Witropfen des Faltman hingegen
Baum in drey oder vier Jahren größer seyn, als
Behandlung. Denn wenn alle die großen Aste
Leben, so hat der Baum nichts zu machen als Frucht
des Holz; und bey dem schönen Grün, welches er
erhält, und bey dem gleichen Wuchs des Baumes schont
erfahren wirklich aller Empfehlung würdig.

Die Zeit zum Schneiden der Stecklinge ist der März, ehe die Bäume und Sträucher stark in Erleb kommen. Man kann sie dann etliche Tage oder Wochen eine Hand breit in frisches Wasser stehen, wie man bey den Reben der Weinstöcke zu thun pflegt, dahut sie etwas anziehen und saftig werden. — Die Länge der Stecklinge kann zwischen 1 und $\frac{1}{2}$ Fuß seyn.

Sollen sie in die Erde gebracht werden, so wird dazu ein wohlgegrabenes, gutes, feucht und schattig gelegenes Land gewählt, ein Graben gezogen, und Reis vor Reis wird ein bis anderthalb Fuß weit von einander gerade stehend und so eingelegt, daß 2 oder 3 Nagen aus der Erde hervorstehen.

Im ersten Jahre werden die zwey oder drey Reiser, welche aus den über der Erde hervorstehenden Nagen emporwachsen, sämmtlich gelassen. Im Frühjahr darauf aber werden sie zur Verstärkung der Wurzel bis auf etliche Nagen zurückgeschnitten, und im Herbst des andern Jahres oder besser im Frühjahr darauf in die Baumschule versetzt; darin werden sie fernerhin wie andere vorbedelte Stämmchen behandelt.

Die Zeit über, welche sie im Pflanzenlande zubringen, müssen sie vom Unkraut rein gehalten, und wenn Trockenheit einfällt, fleißig begossen werden. Das Feuchthalten ist die Hauptsache, sonst gedeihen sie nicht.

§. 2.

Fortpflanzung edler Obarten durch Einleger.

Auch die Fortpflanzung durch Einleger ist vorzüglich nur für Staudengewächse, welche oft schon im ersten Jahr reichliche Wurzeln ziehen. Hauptsächlich werden die schwarzen Maulbeerbäume dadurch fortgepflanzt. Was Apfel- und Birnbäume zc. betrifft, so muß man Zwergbäume mit niedrigen Ästen haben; deswegen lassen sie sich nicht leicht in Menge ziehen. Es ist aber auch mit den meisten dieser Obstaattungen keine starke und selten eine recht glückliche Fortpflanzung durch Einleger zu machen. Die Wurzeln werden klein und schwächlig, weil man sie, etzeden Mutterstamm zu entkräften, nicht über zwey Jahre abgelöst kann stehen lassen. Nach der Versetzung mit den

Schnittfluge. Einleger.

kleinen Wurzeln wachsen sie dann nicht nur lang, sondern sie stehen auch leicht ab, wenn ein trockner und kühler Sommer einfällt.

Indessen auch dieser Fortpflanzung bey einem oder zu zwey Zwergbäume sich zum Vergnügen bedienen will, solche Nefse, woran Sommerschoffen sind, oder Sommerschoffen für sich zur Erde biegen, sie $\frac{1}{2}$ Fuß von der Erde bringen, und sie entweder mit einer Gabel fern in der Erde liegend erhalten, wie man es bey Buchen, oder sie bloß mit Erde fest treten. An dem Ort, wo sie in die Erde kommt, macht man in gehöriger Entfernung einander, zwey oder drey Einschnitte, etwa $\frac{1}{2}$ Fuß, aber nicht bis auf das Mark. Solche Einschnitte laubbeerbäume, Johannis- und Stachelbeeren nicht diese treiben aus den Augen gemasame Wurzeln. Nessel, Birnen &c. sind sie erforderlich, um das Wachstum der Wurzeln zu befördern. Die hölzernen Haken, mit denen man die Keiser in der Erde hält und befestigt, man über diese Einschnitte. Die hervorragende Spitze man etwas gerade, und schneidet sie auf ein Paar Fuß. Man steckt einen leichten Pfahl bey, um das Holz anzubinden. *) Das Einlegen kann entweder im Herbst oder im Frühjahr geschehen.

Man läßt sie zwey Sommer am Mutterstamm verbleiben, und im Herbst oder Frühjahr davon abgeschnitten, zur Verstärkung der Wurzeln noch ein Jahr stehen. Alsdann wird der Stängel des Mutterastes an

Gartenfreund schrieb mir folgendes: „Da ich viele Zwergbäume habe, so nehme ich die stärksten einjährigen Schoffen an der Erde, mache ein Spannen tiefes Loch in die Erde, bringe das Reis unter einem Auge mit Eisenband, senke es in die Erde, so, daß das Band in die Tiefe kommt, befestigt es mit einem starken Haken, fülle es mit Erde an, und laß die Spitze hervorstehen. Hierdurch habe ich viele junge Bäume erhalten, die im ersten Jahr abis 3 Fuß getrieben haben.“

Dieses Unterbinden mit Eisenband scheint gute Wirkung zu haben. Auch das Pressen der Rinde wird das Reis mehr in die Wurzeln zu schlagen, und dabei kann doch nicht Gefahr in das Mark bringen, wie bey dem Einschnitten.

der Wurzel aberspaltet und zur weiteren Erziehung in die Baumschule verlegt.

Hat man zum Liegen in die Erde keine niedrige Zweige, so kann man entweder von Brettern zusammengeschlagene Kästen auf Pfosten neben den Mutterbaum stellen, in dieselben auf den Seiten Löcher bohren, die Reiser durchstecken, und dann die Kästen voll guter Erde füllen; oder man kann auch Blumentöpfe dazu nehmen, die Reiser von unten hineinstecken, eben herausziehen lassen und die Blumentöpfe auf den Baum binden. Da ihu zu aber die Feuchtigkeit bald entgeht, so darf man das Gießen nicht versäumen.

§. 3.

Erziehung zahmer und guter Obsthäume durch aufgesetzte Kerne, ohne sie zu veredeln.

Obgleich wir in unserm Klima die Obforten in ihrer ächten Art durch ihren Saamen oder durch ihre Kerne nicht fortpflanzen können, so ist es doch gewiß und durch die Erfahrung bestätigt, daß man nicht bloß durch die Kerne manches zahme und gute, sondern auch oft treffliches Tafelobst erhält. Erzeugt man aber auch nicht lauter feines Tafelobst, so bekommt man doch zum ökonomischen Gebrauch sehr gute Früchte, welche wenigstens die Mühe reichlich belohnen, wenn sie auch nur zu Fuder oder Obstwein angewendet werden. (Hiervon ist schon oben Kap. 2. §. 1. mehr geredet worden.)

Die Kennzeichen der zahmen und guten Sorten unter den Kernstämmchen sind starke Triebe und große Blätter; auch dürfen sie keine Stacheln haben, welche ein Zeichen der Wildheit sind. Die so erzeugenen Bäume haben auch darin einen wichtigen Vorzug, daß sie sehr fruchtbar und dauerhaft werden, weil ihnen keine Verwundung, wie bei andern Veredlungsarten widerfähret, und weil sie dadurch nicht in ihrem Wachsthum gestört und aufgehalten werden.

Indessen sind nicht alle Kernstämmchen, welche die erwähnten Kennzeichen, starke Triebe und Blätter und Abwesenheit der Stacheln haben, zahmes Obst und Tafelobst. Will man aber bald Gewißheit hiervon haben, so beschreibe man davon entweder ein Paradiesäpfelstämmchen, und er-

es nach Art eines Orangerie- oder Eichenbaums nach der Anweisung im 6. Capitel des II. Theils; man beschneide daran einen Ast eines erwachsenen tragenden Baums. Wann kann man im zweiten Jahr, wenn es im Herbst ist, oder im dritten Jahr, wenn es Winter ist, (bei einer sehr fruchtbaren Sorte oft auch schon im ersten Jahr) Früchte erhalten. Entsprechen diese nun der Forderung, so kann man sie fortpflanzen.

Sechstes Kapitel.

Versetzung der Bäume und ihrer Verpflanzung auf ihren künftigen Standort.

§. 1.

Vom Aufgraben und Aufheben junger Bäume.

Der aus einem schweren starken Boden Kronenbäume, junge hochstämmige Bäume mit gewöhnlichen Hacken, oder mit der Grabstichpe, (dem Grabscheid), ausgraben und ausheben will, der wird nicht nur unfähig zu hauen, und sechs- bis längere Zeit dazu gebrauchen, mit dem rechten Werkzeuge, sondern auch bei aller Verdienlichkeit die Wurzeln als unversümmelt herausbringen. Der Boden macht zwar eine Ausnahme, weil sich darin die Wurzeln, wenige starke tieflaufende Pfahlwurzeln geben, und weil da alles locker ist; in einem solchen Boden sollte man zum Verpflanzen gar keine jungen Bäume nehmen. — Gleichwohl liegt viel daran, dem jungen Baume die seinen Wurzeln zu erhalten, als möglich ist, weil sie Leben sind.

Die Fig. II. Taf. I. gezeichnete und 9. 12. des 1. Kap. erläuterte Baumbacke ist unumgänglich nöthig, einen Baumbaum in schwerem Boden gut auszuheben. Es wird damit die Erde über den Wurzeln weggeräumt, aber nur gerührt und ohne stark einzuhauen, welches die oberen Wurzeln unheilbar beschädigen würde. Kommen die Wurzeln zum Vorschein, so wird in der Rundung

oder in einem Umkreise so weit als die Wurzeln sich erstrecken möchten, die Erde aufschacht und ausgeräumt. Diesen Bezirk weist einigermaßen schon die Krone des Baums an. Ist die Krone stark und ausgebreitet, so ist es auch die Krone der Wurzeln. Ein Apfelbaum hat z. B. eine mehr horizontal liegende Krone von Ästen, und seine Wurzeln laufen ebenfalls nach solchem Verhältniß, da im Gegenheil der Birnbaum gerade in die Höhe geht, weswegen auch seine Wurzeln mehr senkrecht und tiefer in der Erde stehen.

Ist die Erde im Umkreise der Wurzeln so weit aufgeschacht und wie in einem Graben ausgeräumt, so muß man mit der Hacke unter die Wurzeln kommen können. Nachdem wird der Baum durch Bewegung und durch gelindes Hin- und Herradeln untersucht, auf welche Seite hin er etwas noch auslaufende, und den andern vorlaufende Wurzeln hat. Da solche übermäßig lange Wurzeln ohnehin weggelassen werden müssen, so werden sie auch von der Hacke nicht verschont, sondern abgehauen, es sey denn, daß der Baum seine Wurzeln etwa einseitig geschlagen hätte. Letzteres ereignet sich besonders, wenn er durch sehr heftiges Stößen in seiner ersten und zartesten Jugend man ihm seine Pfahlwurzel nicht gehörig wegnahm, oder sie beim Stößen nur umgebogen hatte, einen soartigen Stuhl oder ein Knie besaß. Hierauf hat man wohl Acht zu geben. Leicht spürt man es auch bei Bewegung und beim Hin- und Herdrücken des Baums. In solchem Falle muß man der unregelmäßig gewachsenen Wurzel nachgraben, öfters auch sie mit den Händen suchen.

Kann man nun mit der Baumhacke unter die Wurzeln kommen, so wird sie mit ziemlicher Gewalt unter dem Mittelpunkt des Schafts, bis an das Ohr der Hacke gehoben. Nachdem versucht man es, den Baum, wie einem Hebel, auszuwägen. Spürt man, daß es dort bei einer Wurzel, die noch etwas seitwärts in die Luft, hart hält, so krenzt man den Baum für diesen weiter an; stößt sprengt die anhaltende Wurzel leicht vom Stamme weg, schliffert denselben, und bringt schlimme Wunde bei. Vielmehr versucht man erst Hand, (wo möglich) diese widerstehende Wurzel

er man hauer sie in gehöriger Tiefe ab, wenn sie etwa bey dem trocknem Boden sich nicht herausziehen läßt, oder sie schneidet sie auch wohl mit dem Gartenmesser ab. Sind die Hindernisse gehoben, so wird wieder von dem ersten Orte aus zu wägen und zu heben versucht. Ist es noch nicht so, so wird von der Gegenseite aus mit der Hacke unter dem Mittelpunkte des Stammes eingekloffen, und von da versucht, den Baum loszuwägen. Bisweilen erfordert die Stärke der Wurzeln, daß zwey Mann sich auf den Boden oder Stiel der Baumbacke legen und stammwärts ziehen, um den Baum zu losen und aus dem Grunde zu heben. Bey jedesmaligem Heben und Wägen muß man aber ja sogleich nachlassen, wenn man spürt, daß die Erde abgleitet, daß sich also die Erde heben will und der Baum nicht ungleich mitgezogen ist; denn so ergreift die Erde nur eine und die andere Wurzel auf der Seite, und es kann denn die Wurzeln nicht im Gleichgewichte mit den übrigen gehoben werden (welches nur geschehen kann, wenn der Baum im Mittelpunkte seines Stammes gezogen ist); werden sie vom Stamme waagrecht gezogen. — Es erfordert auch Kraft, Uebung und Stärke, manchen Baum auszuheben.

§. 2.

Ganze Bäume zum Versenden zurecht zu machen und zu packen.

Wenn Bäume versendet werden sollen, so verfährt jeder, der sie zu empfangen hat, daß sie erst von allen Beschädigung an Wurzel, Schaft und Krone verwahrt, und zweytenz daß die Wurzeln sowohl vor das Austrocknen als wider den Frost geschützt werden. Will man mehrere hochstämmige Bäume versenden, so werden sie, ohne daß man sie beschneidet, in Päckchen zusammengebunden. Man stellt sie nämlich einen um den andern zusammen, und zwar so, daß die Wurzeln gut und dicht als möglich in einander gesteckt werden. Dies ist sehr wichtig wegen den Frost. Vor dem Zusammenstellen muß erachtet seyn, daß sie sich nur gut ordnen, wenn sie zuerst herum einer an den andern gepaßt werden. So 12 bis 16 Bäume zusammen und mit ihren Wurzeln in einander gestellt (Denn allzugroße und schwere Ge-

bunde, die ein Mann nicht auf wohl heben und tragen kann, darf man, zur Schonung der Bäume selbst, nicht machen; so werden sie zuerst gleich über den Wurzeln mit einer Weide, gedrehten Weide *) fest zusammengebunden; hierin der Mitte und endlich oben unter der Krone, die mit Reisern gleichfalls ordentlich in einander gesteckt wird, mit einem Weidenbunde versehen. Darauf werden die Wurzeln allenthalben bis an den Anfang des Schafts mit feinem Moos, (wenn es auch schon Frostwetter wäre) gestopft. Zur Embalage oder zum Einbunde in Stroh wird vorerst für die Wurzeln auf folgende Weise Stürze gemacht: Man nimmt einen guten Arm voll schädes langes Stroh, Korn- oder Roggenstroh, bindet es spanne lang an den Aehren mit einer Weide den Kopf zusammen, breitet dann diese Stürze auf den Boden aus, ander, so, daß der Kopf in die Höhe steht, das übrige Strohes aber auf der Erde platt aufliegt, und ordnet es so, daß er allenthalben gleich dick von Strohhäuten etwa 2 Finger dick, sey. — Ist dieser Strohkreis in Ordnung, so wird der Knopf mit den Füßen etwas eingetreten, ein Paar Handvoll Moos darauf gelegt, und das Gebund Bäume mit den ausgestopften Wurzeln auf die Mitte gestellt.

Ehe nun dieser Strohkreis um die Wurzeln gegeben wird, nimmt man etliche Hände voll langes Stroh, stellt es um die untere Hälfte der Stämme, so, daß die Aehren auf den Wurzeln aufstehen, und die Aehren oben stehen. So bindet man es in der Mitte mit einer Weide.

Alsdann umfaßt der Gehülfe das Gebund unter den Wurzeln; der Packer aber schlägt ihm einen Theil auf der Erde ausgebreiteten Strohkränzes nach dem andern unter die Arme über das Stroh an den Stämmen der Bäume, und bindet es mit einer Weide fest zusammen. An dieser Weide kann man auch eine andere, oder zwey

*) Weiden vermunden die Rinde der Bäume nie, man muß noch so fest zusammen ziehen; aber Stroh kann man auf der bloßen Rinde gebrauchen, sie reiben selbst ab, und schädigen sie.

den Kreuz geben, fest machen, um an den Wurzeln
sich sicher zusammen zu halten.

Man werden um den obern Theil der Stämme noch
ein weß Stroh, das bis an die Krone reicht, so
in, daß die Aehren in den Nesten stehen; die Halme
in die Aehren des darunter befindlichen Stro-
hs und mit einer Weide umbunden.

Man nun die Bäume 100 und mehr Stunden weit
werden, so ist es hauptsächlich wegen des eßern
den Wägen nöthig, daß wenigstens die Wur-
zeln wohl der ganze Baß mit Matten eingewickelt
— Auf solche Weise gepackt, können die Bäume
sehr gut erhalten, und wenn sie bey trockner Wilt-
lange auf der Reise seyn sollten, so müssen sie un-
terhalb angefeuchtet und in Wasser ge-
den. Der Frost schadet ihnen nur im höchsten
den die Wurzeln bedeckt, fest in einander geklebt
dies aufgeschloß sind. Wenn das nasse Moos um
in herum wie ein Gerümpel zusammen gefroren
se man sie nur bis an die Spitzen der Krone in
und laßt sie mit Erde bedeckt, bis es aufthaut;
werden sie nicht leicht verderben.

Die Bäume werden entweder eben so gepackt und
die Spitze hinaus mit Stroh eingebunden, auch er-
st mit Matten oder Wachs eingewickelt, oder
und schmale Stücken mit antiseptischem Moos ge-
wickelt, was der sicherste Transport für Hoch-
wohl wegen Verwundung gegen alle Beschädi-
gung gegen die Austrocknung der Wurzeln, und
Frost. So können die Bäume in alle Welttheile
werden. Freylich kommt aber auch die Frucht
nicht theurer, als in Umwallung.

Man aus getrocknete Bäume, deren Rinde
hat, einzuschrumpfen, so stellt man sie entweder
lang mit den Wurzeln in saßliches Wasser, oder
weiter legt man sie in den Regen, oder man gräbt
die Erde. Wenn die Erde trocken ist, so kann
entstehen. — Das nöthige Einschlümmen bey
den Bäume ist hier aber die Hauptsache.

Man einen sehr starken Baum, er sey aus-

getrocknet oder nicht, so umbindet man seines Gede-
gen seinen ganzen Stamm bis an die Krone mit
feuchtet dieses oft an, und läßt es bis zum zwey-
triebe um Jochannis daran. *)

§. 3.

Vom Versagen und Beschnelden der zu verkündenden jun-
gen Wurzeln und Bäume.

Ich habe schon oben erinnert, daß man bey de-
n Wurzeln der Bäume die Methode vieler An-
nicht nachahmen solle, welche dem jungen Baume
zeln bis aufs Leben wegschneiden, und vorhaben, d-
müsse lauter junge Wurzeln ziehen. Vernunft u-
nung widerlegen diese schädliche Methode. Wei-
tur ihre Geschäfte so lange wie möglich zu erhalten
schlagen die Bäume zwar an, haben aber ein küm-
Wachsthum. Sie treiben bald einige Früchte,
Saftrich nicht stark genug ist, die Gefäße der
gen so auszudehnen, daß sie in Holzkäste sich ver-
und doch sollte Papyrus bey einem jungen treibende
seyn, damit er sich zuerst in Holz verstärke und
großer Baum werde, der nachher desto reichliche
tragen kann. Nach jener Art aber bleiben sie
schwächliche Bäume, weil sie in der ersten Anlage
ganze Lebenszeit zurückgeschlagen wurden. Man
her dem Baume (wie schon vorhin bey den Re-
chen etwas gezeigt worden ist,) alle seine Wurzeln,

*) Bey großen, besonders spinnrischen Anlagen von
tiefe ist, um sehr starke Bäume zu unmerklich
füllung einer Lücke vorräthig zu haben
handlungsort nachahmen, die bey wilden Bäumen
andern auf dem Weissenstein bey Hessen-Cassel üblich
hierzu bestimmten Bäume werden, bey ihrer ersten
aus der Baumschule, an Wurzeln und Krone sehr
ten, damit sie mehrere und feinere Wurzeln austre-
dadurch zur zweyten und dritten Versetzung nach 3
4 und 8 Jahren vordereitet werden, bis sie dann nach
amalgamer Versetzung und Versetzung an Wurzeln
als Lückendrücker gleich ordentlich, oder zu einer Pla-
zung an den Ort ihrer Bestimmung kommen.

erläste sind. Nur bey solchen gebrauche man das r. Bier ein Durchschneiden vorn faserig sind; diese nehme etwas ab, so daß der Schaum abfällt werde, und daß keine Fäulnis erzeuge. Die linnen vorlägen Wurzeln laun man so weit wegstreichen, daß in den übrigen Wurzeln einen Kreis bilden. Soll er von den übrigen Wurzeln wenige da seyn, so lasse man Lanne auch diese möglichst lange. Alle be- zogene Wurzeln müssen bis über den verletzten Theil weit tiefer daselbst sonst Fäulnis verursachen und gesunde auch angreifen würde. Von den kleinen Lar- Wurzeln, die vorzüglich die Nahrungsäfte einsiehen, nur so viel wegschneiden, als angetrocknet, dürr und faul verdorben ist. Sobald man aber einen we- sentlich am Schnitte derselben erblickt, so verkürzt man sie weiter. Alle Schnitte an den Wurzeln müssen erst von unten hinauf geschähen, damit der gesunde Theil der Erde bleibe. Indessen ist bey den Wurzeln mehr auf geraden Schnitt zu halten; sie verheilen dann eher, als dem Rückschnitt, und es kann nicht so viele Gefahr eintreten.

Wen anders verhält es sich aber mit dem Ver- setzen der Kronenäste. Dabei muß man ganz un- terschiedlich seyn; die schönen Äste müssen bis auf etliche Fuß hinweg, *) wenn man einen guten, schönen Baum erhalten will. Die Unterlassung dieses Verfahrens hat schon die schöne Obstpflanzung in Teutschland verunglückt, und sehr viel Obst geschadet. Im ersten Jahre hat man hauptsächlich mit seinen Wurzeln zu thun, und sollte darauf zu verwenden, daß die Wurzeln ver- mehrt und sich ansetzen. Soll er nun seine Äste in die Höhe schicken, so leidet seine Wurzel darunter sehr; dies thut dem Baume lange nach, und aus der Krone wird nichts richtiges. Denn wenn er jene Äste vom Baume erhält, so treibt er (zumal bey seinen Lämmert- Wurzeln) sogleich in Fruchtraugen, da hingegen der

*) Auch der Pollenbaum aufgenommen, welcher seine Blüthenkraft behalten will. Die untauglichen Äste müssen hinweg.

Wuchs in Polypäste schwach ist. Auch wachsen die Aeste, die man sitzen läßt, waagrecht auf die Seite. Früchte machen sie nachher herunterhängend. Dies zu ihrer übelgeformten Krone Veranlassung. Wenn durch das Hinwegnehmen der alten Zweige die neuen Erimmersprossen gezogen werden, so wachsen gerade in die Höhe und geben eine schöne dauerhafte Krone.

Die Anzahl der Augen, welche man einem versetzten Baume lassen soll, bestimmt sein Alter, und Wurzel. Auch das mehr oder minder gute Erdreich, in dem er zu stehen kommt, trägt etwas dazu bei. Je älter und dicker ein zu versetzender Baum ist, desto schärfer muß er beschnitten werden; einen Baum, der schon viele Früchte getragen, muß man bis auf einige kleine Aeste abwerfen, sonst geht er zu Grunde. Den jungen Baum läßt man 2, 3 bis 6 Augen stehen, je nachdem die Aeste stark und der Aeste viele oder wenige sind; der des ausgebildeten Baumes soll ja einen Ast treiben. — Auch müssen auch die kleinen und schlechten Aeste ganz, bis auf die Augen an den Hauptästen müssen gelassen werden.

Junge Bäume, die man vor Winter versetzt, besterthet man nicht eher, als im März; denn sonst dringt die Kälte mehr ein, und trocknet die obersten Augen aus.

§. 4.

Nähere Bestimmung der Regeln über das Beschneiden eines versetzten jungen Kronenbaums.

Eigentlich wäre es zwar genug, dem freylich der Natur überlassenen Baume die Aeste überhaupst zu stutzen, damit er sich zuerst in der Wurzel verhärtet, dessen wird es keinem Gartendiebhaber gleichgültig, nicht auch bey diesem ersten Beschneiden zugleich die Wege zu einer wohlgeordneten regelmäßigen Krone zu leiten, und so die Natur gut zu leiten.

Die Krone eines aus der Baumschule ausgehenden frisch versetzten Baumes hat 2, 3, 4 oder 5 Hauptäste, woraus seine Gestalt gebildet wird und alle die Aeste und Zweige entstehen. Sind diese Hauptäste stark und stehen sie so, daß sie gleichsam Strahlen eines Kreises bilden, wovon der Stamm der Mittelpunkt ist,

man den schönsten Baum mit der regelmäßigen Krone. Denn aber die Hauptäste nicht so regelmäßig gemacht sind, so muß man zur Zeit des ersten Beschneidens in Forme des oder nach dem Ausseyen solche Äste setzen, woraus regelmäßige Äste zur herrlichen und ordentlichen Anlage der Krone wachsen können.

Ist der junge Baum nur zwey Äste, so ist er ein Gabelbaum, und dann gewährt er nicht die herrlichste Anlage. Wenn aber die beiden gabelbaumaehnigen Äste nahe am Stamme gesunde, wohlgeformte, woraus starke Zweige gezogen werden können, so wird dadurch der Fehler ungenutzt verbessert oder ganz gehoben; alsdann heißt er kein Gabelbaum mehr. Man laßt ihn auf 3 oder 4 Ästen, je nachdem der Baum schon starke Wurzeln gut sind.

Ist der Baum drey Hauptäste, so stüdet ein dritter Ast den Baum. Sollte aber einer von diesen drey Ästen in Vertikallage gegen die übrigen in Balk Lage, so muß er entweder, wenn es sich thun läßt, in die Vertikallage, das man dazwischen stellt (wie man bei den Fenzgebäuden thut,) von seiner alten geraden in schiefen Lage abgewungen werden, oder man laßt die inwendig hinansteigenden Ästen hinweg, damit sie nicht gegen einen oder auf die Seite stehenden Ästen schieflicher laufende Äste geben. Ist aber einer von diesen Hauptästen schwächer, als die übrigen zwey, so laßt man dem schwächern Äste wenige Ästen wachsen, damit diese Zweige desto stärker, und den andern vornehmenden Zweigen in der Stärke gleich werden.

Ist der Baum 4 oder 5 Hauptäste, so werden sie nur in dem Falle sämtlich behalten, und auf 4 oder 5 Ästen verknüpft, wenn sie gleich stark und gut stehen, so daß sie gleiche Entfernung von einander haben, und gleichsam Strahlen eines Punkts bilden. Sind aber zwey davon zu nahe bey einander, so wird der schwächere 4. oder derjenige, welcher am entferntesten zu nahe an seinem Nachbar steht, ganz weggelassen. Würde die Rinde zu stark, so laßt man am Baume 6 oder 7 oder 8 Ästen stehen, die auf gleiche Entfernung hinweisen. — Kleine Zweige und Frucht-

zweige neben der Krone läßt man, wie vorhin gethan, seinem Verwachsung an einem jungen Baume stehen, und ausgefesselt wird; sie werden alle rein hinweggenommen.

Von dieser ersten Anlage zur Krone des Baums man aber auf die Verschiedenheit der Gattungen, (wenn es nicht schon vorher in der Baumbauweise ist.) Kern- und Steinobst ist in seinem Wachsen verschieden, und selbst die Birnen ziehen eine andere als die Äpfel. Von Kirschen, Pflaumen, und vielen Birnsorten ist es gar kein Fehler, wenn ihnen nur einen Hauptast haben, der gleichsam die Stütze des Schafes ist, und woran oben, (wie bei Fichtenbäumen) die Äste als Strahlen herauswachsend, äußerst seltener Fall ist dieses bey Äpfeln; es ist die Regel seines Wachstums, weil der Apfelbaum eine ausgebreitete Krone mit etwas flach liegenden Ästen hat. Denn die Natur will diesen Baum inwendig und luftig haben, wenn er fruchtbar seyn, und gutes und schmackhaftes Obst tragen soll. Man überläßt bey dem ersten Beschneiden eines frisch ausgefesselten Baums keinen in der Mitte senkrecht stehenden Ast dulden, sondern ihn ausschneiden; und bey den Ästen der übrigen Äste bey den Ästen muß man sehen, daß der Baum inwendig luftig bleibe und Ästen überladen werde,

§. 5.

Vom Segen eines Baums.

Man sollte weder im Herbst, noch vornämlich im Frühjahr, keinen Baum segnen, ohne ihn einzuschneiden. Wer dies thut, wird den Nutzen davon reichlich empfinden. Man glaube nicht, daß, wenn es vor Winter geschnitten, der Baum nachher bey starkem Frost verfrieren könnte. Das Einschneiden bewahrt ihn vielmehr wider den Frost, als was von Wurzeln in der Erde nicht anschließt, und dadurch dem Verfrieren unterworfen, weil so der Frost herausgezogen werden kann. Dort kann er sich so mittheilen, ehe die Saftadern zerbrechen, und ehe sich die zähen und salzigen Theile trennen. Wenn Segen eines Baums kommt erst

Die Grube in Betracht, worin der Baum stehen soll. Größe derselben bestimmt das Gedeih. Je fester der Boden ist, desto größer muß die Grube gemacht werden. Da die Wurzeln beim Fortwachsen lockere Erde antreffen. Ist der Boden fest, so muß die Grube so weit gemacht sein, und nachher darf in diesem Umkreise kein anderer Umlauf angedeutet werden. Ueberhaupt aber die Grube auch im lockern Boden weiter sein, als der Stamm der Wurzeln. Beim Umlageren der Erde soll man die bessere Baugrube besonders auf eine Seite werfen, die die Erde auf die andere Seite, damit man die bessere Schichten an die Wurzeln bey der Hand habe. Sie soll viel tiefer ausgegraben werden, als der Baum hoch ist. Er darf nicht tiefer gesetzt werden, als er in der Schule gestanden hat. Weil sich aber die Erde setzt, so man einen Fuß zugeben; im lockern Boden auch Fuß.

Ist die Grube angeschlossen, so hebt man zuerst den Baum so hoch hinein, als er stehen soll, füllt die Grube mit so viel von der obern guten Erde an, daß die Wurzeln darauf stehen können, breitet dann die Wurzeln aus und legt sie so zurecht, daß keine einwärts zu liegen kommen und einen verkehrten Lauf nehmen. Wo in der Krone der Wurzeln etwa eine Lücke da, da legt man einige von den nächststehenden Wurzeln, und drückt sie mit etwas Erde fest, damit sie eine gleiche Krone von Wurzeln bilden. Sind die Wurzeln in Ordnung gelegt, so wird etwas von der auf der Erde gelegten obern guten sehr zermalnten Erde sachte und in die Wurzeln geschüttet. Alle Höhlungen zwischen den Wurzeln werden wohl ausgefüllt. Zuletzt wird der Baum einigemal gerüttelt und gestossen, damit sich die Wurzeln anlegen. Ist nun die Wurzel eine halbe Elle mit schwerer Erde bedeckt, so wird sie fest angepresst. Ist aber die Erde sehr sandig, so muß das Untere mit etwas schwerer Erde bedeckt, damit der Baum nicht etwa wie eingestürzt werde.

Soll man den Baum mit etwas kurzem verweisen, so darf man nicht mehr stödig sein, sondern darf, ausfeuern, so daß die Wurzeln unmittelbar berühren; er muß

dann auf die angetretene Erde ausgebreitet werden. darf er den Stamm nicht berühren.

Nun wird die Grube vollends mit der übrigen handtamen Erde nicht bloß vollgefüllt, sondern auch um den Stamm wird ein Hügel von 6 ein Fuß hoch in die Rundung, über der Fläche des bedens aufgebäufelt und in der Mitte zunächst um Stamm herum wird eine mäßige Vertiefung gemacht, mit der Regen nicht ablaufe, sondern die Wurzel besse. Dieser Erdhügel ist für den Winter (ein niedriger auch im Sommer) den Bäumen überaus zuträglich. Winter hält er den Frost von den Wurzeln ab, und wirkt weit besser, als der Mist, daß sich nicht leicht Mäuse dahin ziehen und die Wurzeln oder den untern Theil des Schafts benagen und beschädigen; im Sommer schützt er die Wurzeln gegen das Austrocknen. sollte diese Hügel bey jedem Baume so wenig weg als das Gieschlammien.

Soll der Baum eine Richtung gegen die tagessonne bekommen, so muß es diejenige Seite Mitternacht seyn, die am schwächsten ist und die wenigsten hat, damit der milde Einfluß der Sonnenwärme darrere Ausschläge bewirke und den Baum in Gleichheit. Uebrigens ist es bey einem jungen Baum gleichgültig, welcher Seite er in der Baumschule gegen Mittag oder den hat. Nur bey starken und etwas erwachsenen, die schon härteres Holz und mehr ausgebildete röhren haben, muß man hierauf achten, und die tagessseite mit einem Ringe von weißer Kreide zeichnen.

Die Ursache, warum man schon etwas erwachsene Bäume nach ihrer alten Lage sehen soll, ist diese: Daß an der Mittagsseite der Bäume ist weniger hart, als Nordseite derselben, und die Eaströhren auf der Mittagsseite sind größer, offener und weniger holzartig, als die der Mitternachtsseite; sie enthalten daher auch mehrere Saftleiten, und können deswegen da weniger dem Froste verfallen.

§. 6.

Von Anbinden eines Baums.

Wenn der Baum einen Pfahl bekommen, so muß die-
selb mit dem Baume eingeseilt werden, ehe etwas
dauf kommt. Dann wenn man ihn nachher erst
des Hopseneisens einsetzen wollte, so könnte das
sehr leicht einige Wurzeln zerquetschen. Die Pfähle
eichenholz sind die dauerhaftesten, noch mehr die
kastanienholz. Buchenholz verfault bald und
wird höchstens drei Jahre tauglich; etwas län-
ger die Weißbuchen oder Hainbuchen. Lan-
gspähle, auch von Weiden, sind noch besser. Kie-
hl; ist wegen seiner Festigkeit noch besser; Kie-
hl; besser als Buchen etc.

Als Anbinden an die Pfähle hat auch seine
Regeln. Ist der Baum nicht eingeseilt wor-
den, so müssen die Bänder anfangs noch nicht fest gemacht
werden, damit der Baum, bis zum Setzen der Erde etwas
bewegen könne. Die Bänder müssen von zähen Wei-
den oder von starkem Lindenbast; andere verwirren
denn beides ist es, wenn man eine Weide mit Stroh
flecht, und dieses zusammen zu einem Seile dreht,
an die äußere Seite des Pfahls angeleget wird.
Führt es dann über das Kreuz durch den Zwischen-
raum zwischen dem Baume und dem Pfahle, und bindet
es außerhalb des Baums auf die gewöhnliche
Weise, so daß das eine Ende der Weide zum Zu-
sammenhalten des Ganzen in den Verband gekleidet wird.
Ist das Band die Figur 20. Dies hat den Vor-
theil, daß der Baum nicht durch den Pfahl beschädigt wird.
Man es dann auch von Zeit zu Zeit verschieben, um
den Fuß des Baums wieder aufzuheben. Doch müs-
sen diese Bänder von Weiden und Stroh jeden Herbst
erneuert werden; denn wenn sie dürr und mürbe sind und
an sie zerreißen, so zerbricht leicht der ganze Baum.
Man aber den Pfahl ganz an den Baum, so muß
das Band nicht nur eine Hand voll Moos unter-
legen, sondern auch überall am Pfahle, da wo der Baum
an denselben angebracht werden, weil sonst die feste We-

weguna durch den Wind die Rinde abreißt, und dem Baum heftige Wunden verursacht. — Auch soll jeder Pfahl ein Paar Hände breit in die Krone reichen.

Aber auch diese Pfahlkrone ist dem Sturmwinde jeder Lage nicht gewachsen und widerstehend annu. In hohen Lagen, wo der Wind einen besonders starken Zu- hat, ist das Anlegen der jungen Bäume ins Ge- dänke zwischen zwei Pfähle, fig. 14. Taf. II. oder etwas stärkerer Bäume nur mit einem Pfahle, fig. 15., zu wählter. Weil dann der Schaft bis an die Wurzel fest hinlängt, die Glashaut behält und sich etwas nachblei- kann, so leidet er nichts durch den Sturm. Und wenn man zu den Wunden nachläßt, reißt und starke Strohse- nimmt, so fällt auch das schätliche Reiben weg, das be- elnen an den Schaft gekundenen Pfähle dem Gartenfreund- vollen Verdruß macht.

Ein überaus schönes, haltbares und dauerhaftes Ba- geben die Riemen von Leder, besonders von weiches- Pferdeleder, wie es die Sattler verarbeiten. Sie können 1 bis 1½ Zoll breit seyn; auch kann der Baum ganz fest an den Pfahl angezogen werden, nachdem man ein Stück- chen Butter, um das Reiben zu verhüten, zwischen dem Baum und den Pfahl gelegt hatte. Hinten an den Pfah- legen die Enden des Riemens über einander gelegt, und mit einem oder zwei kleinen Nägeln angenagelt. So kann nach Erforderniß zwei oder drey Bänder angelegt we- den. Der stärkste Band ist nicht vermindgend, weder e- selches Band zu zerreißen, noch den Baum dadurch zu r- hen. Nimmt der Stamm an Duse zu, so zieht man die Nagel aus, läßt das Band nach, oder legt es weiter un- ten oder oben aufs neue an. Diese Riemen halten se- lange. Bey ihnen kann weder Schnee noch Glasteis- sammeln, und keine schädliche Insekten können sich dar- aufhalten, wie bey dem Floederbände. Um aber die- Riemenfestsetzen der Bäume an die Pfähle mit den n- lichsten Vortheilen zu bewerkstelligen, so kann man sich bey- eines besondern ledernen Riemen bedienen, der e- Schnalle hat und mit hinreichenden Zaunenschauern be- hen ist. Mit diesem Riemen schnallt man den Baum- ten an den Pfahl fest, und legt zugleich da, wo der Ba-

den Pfahl zu liegen kommt, das Stückchen zwischen Baum und Pfahl. Alsdann legt man den zum bestimmten Riemen über oder unter dem Schnal an den Stamm und nagelt ihn entweder, wenn sie übereinandergesetzt, mit einem Nagel an dem Stamm, oder nagelt jedes Ende des Riemens mit Nägeln an den Pfahl, (wenn nämlich der Riemen reinander verflocht.) Nun wird der Riemen locker hinaufgeschraubt. Hat der Baum noch ein Band so macht man es noch einmal so. Stämme, die nicht gerade und nicht allzu stark sind, kann man leichtest gerade machen. Der Aufwand ist nämlich, der Riemen, den man immer brauchen wird wenig, und Füllstücke, die nur eines Jahres bedürfen, kann man viele aus einem alten schneiden. — Hat man Riemen von gefettetem Leder, so wenn man sie liegweisen, besonders nach Regen, immer mit etwas Unschlitt bestricht. Statt der ledernen kann man sich auch der Riemen von Pergament bedienen. Aber die Pergamentriemen halten nur ein Jahr, sehr dünne sind; stieltes Pergament zwey Jahre.

§. 7.

Der verstandenen Jahreszeit, die Wärme zu versagen. Es Baumes Versegen. Zeit geht an, sobald sich die Wärme verliert, und dauert so lange, bis er wieder mit dem Frühlinge in Gelftrieb geht, also vom Herbst Winter hindurch, bis zum Frühjahre. Beschaffenheit des Versegens und einige Besatzumstände machen es das so vorzüglich, als das Versegen im Frühjahre. Aber von dem Einschlänmen Gebrauch ist es einleuchtend, ob der Baum früh oder spät einleuchtend. Das Versegen vor Winter in etwas leichtem und überhangt auch bey manchem anderen, ist nur vorzüglich, weil der Winter durch seine Regen, Schnee und Kälte das thut, was das Einschlänmen leistet, (aber nicht

so vollkommen.) Die Natur selbst ermahnt also gleichsam an das Einschlämmen. Die Zeln gebrauchen Feuchtigkeith, wenn sie sich ansaugen in ihrem Element, der Erde, sich wohl befinden so Aber nur bey trockenem Boden kann man gut sehen, die Erde so behandeln, daß sie sich gehörig an die Zeln legt. Ohne herzugegebenes Wasser, ohne Einschlämmen fehlt also entweder das eine oder das andere.

Bev dem gewöhnlichen Sezen ist der Herbst vortlicher; er ist nöthig bey einem sandigen oder sonst Natur trockenem Boden, weil die Wurzeln die Feuchtigkeit länger in das Frühjahr hinein ziehen wenn die Erde früh aufgegraben und aufgelockert wird. Hierweilen ist der März und der Anfang des Jahres trocken; hierweilen ist der März noch ein Winter, so daß Winter und Sommer ganz nahe an einander gränzen.

Wenn Bäume aus entfernter Gegend bey starkem Boden ankommen, so daß sie nicht sonderlich leicht eingesezt werden können, so suche man sie rasch in die Erde einzuschlagen, weil die gefrorene Erde doch wohl durch Picken und andere Werkzeuge zu lockern ist. Geht es aber auf keine Weise, so bleibt freilich der Keller üdria. Indessen müssen die Bäume, wenn etwa mit dem Moos stark gefroren wären, erst an einem kalten Orte in ganz kaltes Wasser gestellt werden, und dann sammt dem Moos, ohne sie auseinander zu packen. So müssen sie allmählig aufstehen. Wenn Frost ausgezogen ist, und die Bäume von aller Kälte frey sind, so müssen sie in dem Keller oder Gewölbe lange aufbewahrt werden, bis man wenigstens zu dem nöthigen Einschlagen in die Erde kommen kann. Wenn sie zu lange in einem, zumal warmen, Keller, so daß sie leicht zu treiben an, welches ihnen sehr nachtheilich ist — Bringt man sie in die Erde und muß man sie in engen Gebunden darin aufbewahren, so bedecke man sie, daß der Frost nicht bis zu den Wurzeln dringen kann, mögen nun gelegt oder zusammen aufgerichtet gestellt

§. 8.

Der Behandlung und Förmlichkeit der Kronenbäume bis zu ihrer vollständigen Tragbarkeit.

Aus dem vorher (§. 4. dieses Kap.) vom Beschneiden eines frischversetzten Kronenbaums Gesehenen kann man abnehmen, was im Frühlinge des zweiten Jahres bey diesem Baume durch den Schnitt nachzu-
stellen. Will der Baum zu dick und zu buschig werden, entfernt man einige Zweige heraus. Ist ein Ast zu unter sich gewachsen, oder zu stark den übrigen vor- und ausgetrieben so verläßt man ihn, und giebt über-
haupt der Krone noch die völlige Richtung. — Frucht-
bäum darf man noch nicht beschneiden; dieses Jahr
soll seine Kraft noch völlig in die Holzhäute treiben, damit
er desto größer, stärker und dauerhafter werde.

§. 9.

Vom Beschneiden und Ausroden erwachsener und alter Bäume.

Sogleich die frey stehenden und hochstämmigen Obst-
bäume nur keines weitem künstlichen Schnitts bedürfen,
muß man doch alle Jahr früh im März die erwachse-
nen und alten Bäume mit dem Gartenmesser und mit der
Säge besuchen, sie von todtten, oder schadhaften, oder
überflüssigen und unnützen Aesten reinigen, d. h. sie aus-
roden.

Zweige, welche tie oder da unter der Krone am
Baume herangewachsen sind, heißen Räuber; diese
soll man wegschneiden, weil sie den Kronästen
den Saft entziehen, und dem Schaft, der glatt und ohne
Wunden muß, die Gesundheit rauben. Eine Ausnahme
ist wenn ein junger Baum fehlerhaft erzogen und
die Krone bey noch zu schwachem Schaft zu schnell ge-
bildet wäre; da that man wohl, wenn man, zur Verstär-
kung des Schafts, die unter der Krone hervorkommenden
Aeste noch ein oder zwey Jahre lang schont.

Der vor bunte Aste, (wenn zwei Aeste einander
hinauf, oder auf einander liegend gewachsen sind, so-
gleich bey Bewegung des Windes einander reiben) muß weg;
die Aeste, welche und unschlüssigste davon ins Messer fallen.

Auch der Treibast (der gegen einen andern Ast wächst, denselben in seinem Wuchs hindert und aus seiner rechten Lage treibt) wird weggeschnitten, um dem schlüsslichen und bestehenden Platz zu machen.

Die Wasserschoffen, Wasseräste, geile, freche, geradausschießende starke Zweige, welche kleine weit von einander stehende Augen haben, müssen zwar bey saftigen, guten und gesunden Bäumen bisweilen weggeschnitten werden; doch ist hierbei Ueberlegung und Behutsamkeit nöthig. Denn die Natur treibt diese Aeste meistens zum größten Nutzen, zumal bey alten Bäumen. Wenn man sich der Wasseräste bey alten Bäumen mit Nutzen bedient, so kann man oft einen Baum, der abgängig werden will, verjüngern, und wieder auf viele Jahre tragbar machen. Die Wurzeln eines alten Baums, oder eines solchen, der durch Sturmwinde, durch schlechte Behandlung oder durch sonst einen Unfall an seinen Hauptästen solchen Schaden gelitten haben, daß sie hohl, faul geworden sind, wenden oft ihre äußerste Kraft an, die Wasseräste auszutreiben, besonders da, wo die Aeste aufhören, hohl zu seyn. Wenn man nun einen solchen abgängigen Ast bis an den Wasserast absägt, und dann die Platte mit dem Baumrute oder dem Forsythischen Baumrötel überdeckt, so bekommt der Stamm wieder neue Kräfte. Wenn der Wasserast seinen Schuß gethan und sein tragbares Alter erreicht hat, (denn er ist anzusehen, wie der treibende Ast eines jungen Baums,) so wird er selbst sehr fruchtbar, und der Baum kann dann noch lange dauern. Auch bey jungen triebkräftigen und saftvollen Bäumen muß man wichtige Gründe haben, seine Wasserschoffen wegzunehmen. Ist ein junger Baum treibend und fruchtbar, so sind die Wasseräste anzusehen als Räuber, welche den fruchtbaren Aesten den Saft entziehen; sie müssen also beseitigt werden. Wenn aber ein Baum fett steht und stark Holz treibt, wenn er wenige Früchte trägt, oder seine Blüthen abwirft, ohne Frucht anzusetzen, so muß man ihm seine Wasserschoffen lassen; denn nur diese befördern dann die Fruchtbarkeit; sie ziehen den übermäßigen Saft an sich, der die Gefäße der Fruchttaugen zerstört, so daß sie in Holzweige austreiben, oder sie stoße

Begießung der Bäume junger Bäume.

angesehten Früchte meistens gleich in der Blüthe zu zwey Jahren sieht man solche Bäume zur Vegetation fruchtbringend, und die Wasserlässe selbst voll bringen.

Au den Bäumen schädliche Moos geht besonders im Regen sehr rein und gern ab; es wird mit Nusskorn oder einem alten stumpfen Messer rein abgerieben, oder, wo man Weiskorn (Türkischen Weizen) dessen leeren Kelben abgerieben. Alle abgegriffene große und kleine Rinde werden weggesägt, die geschossen, die dem Bäume Saft entziehen und schand machen, werden ausgehauen, alle Sägenflöße werden glatt gemacht, und alle Wunden mit bedeckt. Vorzüglich muß man nicht versäumen, abhängende, halbanklebende, alle Rinden vom Stamm und den Ästen abzuscharren, wozu eine Troge, die man auch in der Mitte etwas eingebogen anbringt, sehr bequem ist. Durch diese Reinigung wird der Baum von einer Menge schädlicher Insekten ihrer Brut befreit, welche dem Saft, den die Blätter und Früchte des Baums oft so antheilig sind.

§. 10.

Bewässerung des Wachstums junger Bäume durch Begießung der Bäume bey trockener Witterung.

Bei anhaltend trockene Witterung macht es nicht nur nöthig, frischgepflanzte junge Bäume an ihren Wurzelstücken, sondern man kann diesen Bäumen auch eine Wohlthat erweisen und ihren Wachsthum nicht weiden, wenn man sie bey trockenem Wetter zuweilen Blättern bealebt, und wenn man Abends, so die Sonne hinweg ist, mit der Gießkanne bey aufgesetzter Spritzkappe reines Wasser über sie sprengt. Sie dadurch ungemein erquickt, so daß man sie viel schneller fortwachsen und gedeihen sieht. Selbst den zweyjährigen Bäumen bekommt dies überaus gut; die, wenn sie auch Früchte haben, werden die angelegte Mühe reichlich bezahlt.

Siebentes Kapitel.

Von Obstgärten, Baumstücken zc. deren Lage, Boden und Verbesserung ihrer Fehler.

§. 1.

Von der Lage eines Obstgartens.

Soll gutes, gesundes und schmackhaftes Obst in einem Baumgarten wachsen, und sollen die Bäume darin sehr groß, gesund und dauerhaft werden und dauerhaft bleiben, so muß seine Lage sonnenreich und lustig seyn; hierzu kommt auch der Obstbaum mit dem Weinstock überein. Die Sonne kocht den süßen und gewürzhaften Saft des Obstes; deswegen ist das Obst in nassen und kalten Sommern wässerig und unschmackhaft. Schon der gegen die Mittagssonne, aussen am Baume frey und lustig hängende Apfel schmeckt gewürzhafter und besser, ist größer und hat eine schönere Röthe, als derjenige, welcher an der entgegen gesetzten Seite gepflückt wird. Eine niedrige, tiefe und feuchte Lage, wo die Dünste sich halten, und nicht durch die streichende Luft oder auch durch Winde gereinigt und vertrieben werden können, hat auf die Pflanzen und Früchte einen eben so widrigen Einfluß, als auf den menschlichen Körper. — Außerdem macht auch die Sonne die Zweige des Baums reifholziger, erweckt mehrere Fruchtaugen, und den Abfluß des Moos- Saamens von den Bäumen ab, und entzieht ihnen den Stoff, die Fruchtbarkeit zu dem Abfluß des Mooses, und befördert in allem die Gesundheit des Baumes, und die Menge und Güte seiner Früchte.

§. 2.

Von der nöthigen Beschaffenheit seines Bodens und dessen Zurück-

stärkung. Glücklich und wohlfeil ist die Obstbaumpflanzung, wo der Baumgarten einen von Natur guten und sehr fruchtbaren Boden hat. Eine gute, schwarze, mehr feuchte als leichte Gartenerde, oder ein fetter Leimenboden,

Boden des Obhgartens.

es tiefes Erdreich zc. hat große Vorzüge vor er-
 regenden Sandboden, den man mit Kosten frucht-
 und unterhalten muß. In jenen Boden kann
 mehrere Arten von Obsthäumen, mit größerem
 von längerer Dauer pflanzen als in diesen. Die
 u Arten Bäume verlangen zwar verschiedene
 einem mergelartigen Boden aber, welcher schon
 Steinen vermischt ist, thun alle Arten gut. In
 u Boden muß man solche Obstarten ziehen, die
 diesen vertragen können. Kirschbäume lie-
 ben, frischen Grund, einen fetten Leimenbo-
 den zc. Kernbäume neigen mit geringe-
 sch vorlieb, erfordern aber einen tiefen Boden.
 bäume gedeihen am besten in guter, leichter,
 tde; Kirschbäume in trockenem Lande, qu-
 oden zc. Torfartiger, sumpfiger, nasser Boden
 leichtes Obst und kränkliche Bäume. Ganz lei-
 che unfruchtbarer Flugsandboden taugt gar nichts.
 aber ja keine junge Bäume in ein schlechtes Erd-
 die in einem bessern Lande aufgezogen waren,
 is einer Baumschule sind, wo sie mit Mistdünger
 le Höhe getrieben oder sonst verjätet wurden,
 e daselbst einen wahren Sandboden hatten.
 Grassoden gedeihen die Bäume nur halb so
 le auch die Früchte die Güte und Schußelst nicht
 len, als in einem gebauten Lande. Wie man
 in Boden zu einem recht guten Obhgarten an-
 u, ist der Hauptsache nach oben Kap. 3. S. 2.
 ung des Grassodens zur Baumschule gemeldet.
 ich darüber noch erwähnen, daß man in Aufse-
 Mistdüngers nun nicht mehr so gebundene Hände
 bey der Baumschule. Jetzt werden die Bäume
 verjätet, vielmehr erfordert ihr gleichsam her-
 männliches Alter und ihre anfangende Traa-
 breitere Nahrungstheile. Indessen darf man den
 ger und zwar Mistviehmist bey den
 men nie anders, als mit Vorsicht und mit
 leit anwenden. *) Er muß fast vermodert seyn,

ung und Aufmerksamkeit nöthigt mich, von den allern-
 nöthig. IV ausf.

und darf nie in Uebermaß untermischt werden, wo mehr oder minder fette Erdreich den Ausschlag zu aber Kirschbäume hin zu stehen kommen sollen, aller animalische Dünger wegbleiben, weil diese Art durchaus keinen Dünger von vielen öfligten Theilen tragen können, sondern davon brandig werden.

Will man ein Stück Land oder einen Garten in alte Bäume gestanden, mit jungen frisch besetzen, so muß man dieses erst nach tieferung und reichlicher Düngung (wobey auch der Schlamm- und Sumpferde, wenn man sie habe Wassererde zc. gut anzuwenden ist,) etliche Jahre lang Kraut- oder Wurzelgewächsen bebauen, damit die Jahre hindurch ausgesogenen Nahrungstheile erst der untere und obere Boden fruchtbar werde.

§. 3.

Von Verbesserung des fehlerhaften Erdreichs.

Wir müssen zu unsern Baumpflanzungen den freylich wohl nehmen, wie wir ihn in der Erdlage Gegend finden; wir können aber doch die Fehl Erdreichs sehr verbessern, theils durch fleiß-

reichen neuern Gartenschriststellern, die allen und je malischen Dünger von den Bäumen entfernt zu len, etwas abzuweichen. Wender man ihn bey erwachsenen Bäumen, und zwar als vermoderten oder sogenannten Dung, wobey kein Stroh mehr befindlich, der scharfen hitzigen Theile nicht mehr besitzt, am liebsten miß, welcher der kühlendste ist, mit Sparsamkeit die Saftgefäße der Bäume nicht mit Nahrungstheilen laden, und gleichsam ihn auszuspannen, bey einem Pflanzenaahrung, Salz und Dehle nöthig hat, so hat in seiner Natur und in der Erfahrung nicht nur unschädlich sondern sogar vorthellhaft und eher zum Ziel führend, als getadlischen Dünger, der dieselben Nahrungstheile reich, aber nur im halben Maße. Selbst der mehr verzweigte Hirschfeld konnte ihn nicht verwerfen, sondern vegetabilischen und Erdendünger vorzüglich begünstigt hat auch in so fern Recht, als man in diesem nicht zu in jenem aber leicht das Ziel überschreiten kann.

arbeiten, theils durch Düngung, theils durch Vermischung mit anderer Erdbart.

Der Sandboden ist an sich sehr unfruchtbar. Der Regen läßt von seinen magern Steinen nichts auf, das Wasser läuft geschwinde durch, und der Boden wird soaleich wieder trocken; bey andauernder Hitze und Dürre trocknet er ganz aus, und den Wurzeln der Pflanzen entgeht die Nahrung. Eine überaus gute Verbesserung dieses dürren und trogen Bodens ist der Kalk, den man abschälen soll, damit man das Land überführen muß. Bleibt er den Sommer über liegen, so wird er durch den Frost, Schnee und Regen mürbe, und wenn er im folgenden Frühjahre verschacht, wenn der Boden oft mit dem Sturz durchgehrt wird, so glebt er demselben mehrere Festigkeit, Lössung und Düng. Auch die Leimenerde thut gute Dienste; nicht weniger der Teichschlamm; wenn dieser in Wasser geschöpft, durch Frost und Luft von seinen sauren Theilen gelöst, und dann auf das Sandfeld geführt wird. Bittert er da aus, und wird er dann untergegraben, untergeschüttet, so macht er den dürresten Sandboden fruchtbar. — Der Anbau der Rüben und anderer Feldgewächse bereichert auch den Boden, und mindert die Hitze, zumal wenn sie in ihrem vollen Saft untergegraben werden.

Der kalkichte leichte Boden, auch der dann gewöhnliche, dem nahrhafte öhlte Theile fehlen, besonders durch Teichschlamm, durch Thon und Kalk ausnehmend verbessert. Das thonigste Erdreich hat zwar Fettigkeit, aber bey nasser Witterung ist es zähe und klüftig, bey bitter fest und steinhart; es bekommt dann Kalk. Vermischung mit locker machenden Erdbarten aber, durch Mergel, der abuehin, wie schon oben für die Bäume der zweckmäßige und beste Dünger wird es leichter und lockerer gemacht. Da nämlich der Kalk die Zähigkeit und vermindert die Feuchtigkeit; wozu die fleißige Bearbeitung des Gutes be trägt. Den Mergel findet man in leichten Feldern, wo er sich auf der Ober-

liche hie und da weißgrau, dunkelgrau oder rothgelb sich läßt. Man findet ihn an Plätzen, wo die Erde zart, feig oder glatt wie Seife anzufühlen ist. Auch in unfruchtbaren und schlammigten, mit Moos bedeckten, in heißen Sommern ausgetrockneten Gegenden trifft man ihn an. Man erkennt den Mergel nicht bloß an seinem fettigten, seifenartigen Anfühlen, sondern auch an seinem Aufbrausen, wenn man Essig darauf schüttet; je mehr er aufbraust, desto mehr Kalk hat er.

Die Moor- oder Torferde befindet sich nur in Gründen, wo das Wasser keinen Abfluß hat; in solchen nassen und tiefen Lagen und Böden taugt gar keine Obpflanzung. Uebrigens ist sie zwar locker und feil und an vermoderten Gewächsen entstanden; sie ist aber doch eine unfruchtbare, fenckle, scharfe und saure Gewächserde; man kann nur durch Austrocknung mittelst Gräben, durch Kaun und Felmen, vorzüglich aber durch Kalkmergel, die Säure wegnimmt, und durch fleißigen Bau, geholfen werden.

§. 4.

Von der Unterhaltung und Besserung der Baumgärten und Baumstüde u.

Den guten Bau und die Behandlung der Baumgärten nebst der nöthigen Düngung unterhält man obbesondere Fleßen für die Bäume, wenn man das Land unter denselben in allerhand Küchen- und Wurzelgewächsen benutzt. Auch bey den Baumstüden, den mit Bäumen besetzten Aekern und Fruchtfeldern genießen durch die Bestellung mit Getreidefrüchten, Futterkräutern, Wurzelgewächsen u. dgl., die Bäume Bau und Besserung zugleich. Vornehmlich gerathen die weißen oder sogenannten Viehkarawellen ganz gut unter den Bäumen. Auch rother deutscher Alee ist den Bäumen nicht nachtheilig, weil ihm bekannt ist, daß er den Boden verbessert, und mit seinen Wurzeln und Blättern düngt, wenn er anders nicht zum Saamentragen darauf gelassen, sondern im zweyten Jahre mit den Stoppeln umgepflügt wird. Er trägt eine schwerere Frucht, als ein Brachacker, der frisch be-

Verbesserung der Baumgärten.

8. Zugener oder ewlger Klee taugt abe
Bäume, weil er sehr tief wurzelt.
Bäume, die im Grasboden stehen, müs
Fuß breit um dem Stamme umgraben, und
2 Fuß weit vom Stamme entfernt, mit
einem Rindemist, durchfrorener Hasenerde,
2c. oder durch den Aufguß von vergohene
Mistfuhr bedünkt, auch im Frühjahr um 1
Baums herum mit Rüben, Unterholzra
anzu und im Herbst zur Verwesung und
gegraben werden.

9. 5.

Saloge der aufzustehenden Bäume, sowohl in Hinsicht der
weite als des Vortheils für die besondern Obstarten.

Bei neuer Besetzung eines Baumgartens ist es der
Schönheit gemäß, die Bäume in Rei-
bringen, damit das Auge allenthalben eine Alles
sehe. Die Reihen müssen aber auch so gerichtet
daß die Mittagssonne durch sie hin falle, wenn
Garten nicht gerade gegen Mittag läge. Ueber-
man die verschiedenen Gattungen von Obstäu-
en Reihen entweder so ordnen, daß ein nicht groß
er Baum dem andern mit einer großen ausgebrei-
te versehenen Raum läßt, (welches besonders bei
zung in das Quinkung oder in verschobenen Rei-
ferkachten ist;) oder daß bei einer andern Ein-
etwa bei Reihen in geraden Alleen, doch kein
anderer Sonne und Luft entgegen darf. Die hoch-
en dürfen die niedrigen nicht überschatten, das be-
steigen und Fallen in der Höhe der Baumkronen
Luft und den Strahlen der Sonne einen freien
an allen Bäumen gewähren. Wenn z. B. nach
Fig. 10. die Eintheilung so gemacht wird, daß eine
Kornbäume in der Mitte, dann auf jeder Seite eine
Kornbäume, daneben eine Reihe Pflaumen- oder
eine (saure, oder sonst nicht so hoch wachsende Süß-
hernach wieder Äpfel, dann Birnen, dann Pflau-
stehen kommen; so kann der Wind über-
reichen und die Sonne auf alle Einfluß ha-

ben, weil die Pflaumen und Sauerkirichen niedriger wachsen als Nesselbäume, und die Nesselbäume niedriger, als die Birnbäume, nach fig. 17. — Was die Wallnußbäume, Speierlinke und süßen Kastanien in Baumgärten betrifft, so dürfen diese schlechterdings nur gegen die Abendseite (rechter Hand, wenn man gegen Mittag hinsehet) nach dem Baune hin gepflanzt werden, damit sie nicht andern Bäume überschatten, und nicht Sonne und Licht bekommen. Sonst gehören die Wallnußbäume und Speierlinke an Wege und Straßen, wo sie nicht viel verdämmen können, und Kastanien gehören an Berge oder an Waldungen, oder an die äußern Seiten des Baumgarts zum Schutz wider Wind und Kälte.

Die hochstämmigen Bäume werden entweder in geraden Alleen gesetzt, so daß jedesmal vier Bäume ein rechtwinkliges Viereck vorstellen, nach fig. 18. Taf. I. oder man verpflanzt sie in's Verband oder in's Quirlant, wie es die Gärtner nennen, nach fig. 19., so daß immer ein Baum in der nächsten Linie gerade in der Mitte von zwei andern seiner benachbarten Linien zu stehen kommt, also drei derselben einen gleichseitigen Triangel vorstellen. Diese Methode ist die beste, weil sie oben den Bäumen mehreren und gleichem Raum gibt. — Von solchen verstreuten Reihen setzt sich auch dem Auge, wo es hineinsieht und wo man eintritt, allenhalben eine Allee, welche aber bey den geraden und im Kreuz sich durchschneidenden Reihen nicht statt findet.

Will man aber einen Obstgarten bloß zu hochstämmigen Bäumen anlegen, und keine sonstige Gewächse und Pflanzungen darunter ziehen, dabey zugleich den ganzen Raum des Gartens möglichst benutzen, ohne jedoch die Bäume zu rein oder ihrer Früchte Nützlichkeit allzu enge zu setzen, so muß für das Auge die angenehmste Symmetrie beobachtet werden, steckt man die Horizontalreihen a b Taf. II. fig. 19. von Abend gegen Morgen 25 Fuß Rheinl. von einander, und die Perpendiculärreihen aber, welche von Mitternacht gegen Mittag laufen, von c bis d 28 Fuß von einander entfernt, so, daß sie die Horizontalreihen in der Mitte durchschneiden. Jeder Baum kommt also nach den Horizontalreihen 25 Fuß weit von dem andern abzuweichen; nach

ausgeschickte nur 25 Fuß. Die Horizontalreihen, welche Bäume zu stehen kommen, werden bei Anlage des Grabens in Gräben zu 3 Fuß tief und 6 bis 8 Fuß breit gegraben, damit sowohl die Erde lockerer, als auch die schwächere Erde mit der obern vermischt und für das Gedeihen der Bäume treibender werde. War es ein Graben, so wird der Rasen vorher abgehoben und unter die Gräben gelegt. Kommt von unten allzu viel Licht an's Licht, so bereichert man sie mit altem Mist oder Mistdünger oder mit einer für den Boden verbessernden Erde; hat man aber Mergel, so braucht man sonst keinen Dünger, weil er schon gezeitigt, für alle Arten Obstbäume der Gegend von der Welt ist.

Bei Besetzung der abgehobenen Punkte, für die Bäume wählt man zum Nachbar eines großwüchsigen Baumes mit einer ausgebreiteten Krone einen solchen, der einen schwächeren Trieb, eine kleineren pyramidenförmige Krone bildet, dies mag nun ein Kernobst von einem gemäßigten Triebe (Pflaumen, Aprikosen, Mandeln u. dgl.) oder ein Kernobst von einem gemäßigten Triebe (Pflaumen, Aprikosen, Mandeln u. dgl.) geben man ihn aber vorn gegen Mittag zu, weil sie die meiste Hitze nöthig haben.)

Man fürchte nicht die Bäume wären zu nahe bey einander, obige kluge Eintheilung und Ordnung, wird viel mehr reiche Vermehrung des Ertrags von Obstfrüchten auf eine geraume Zeit bewirken. Der Raum zwischen jedem Obstbaume in den Horizontalreihen, einen Apfelbaum von 4½ bis 5 Fuß hoch dazwischen zu setzen und so lange die Früchte zu ernten, bis die Hauptbäume groß geworden sind. Werden dann ohngefähr innerhalb 20 Jahren ihren vollen Ertrag bezahlet haben, vornehmlich wenn man dazu noch unter dem Kernobst die so fruchtbare und treffliche gelbe und unter dem Kernobst den englischen Goldapfel wählt. Beide machen, weil sie so gleich im zweiten Jahr auf Frucht treiben, einen sehr gemäßigten Trieb, und bey einem jährlichen leichten Schnitt in der Schirmform erhalten, und werden ihre Nachbarn auch

wohl nach 20 Jahren so wenig hindern, daß man sie nicht herauszuwerfen braucht.

§. 6.

Vom Abstande der Bäume von einander und der Schädlichkeit zu engen Reigen auf Baumstüden oder auf mit Blumen besetzten Aedern.

Oft begibt man den großen Fehler, daß man Obstbäume allzu enge zusammensetzt und so einander preysst, daß keiner seine völlige Größe erlangen kann, auch nach seiner Natur sich nicht gehörig ausbreiten kann. Man schadet sich dadurch, die überflüssig ausgesetzten Bäume unbenutzt, aufstehen zu lassen: 1) Werden die Obstfrüchte, denen Luft und Sonne benommen ist, kleiner, ungeschmackhaft und zu allem Gebrauche schlechter; 2) Es verzärtelt, kränkelt, mit Moos bewachsene, fehlerhafte Bäume; und 3) kann man wenigere und schärfere Gewächse unter den Bäumen erziehen. — Aber der Schaden entsteht nicht nur durch die Hemmung der Zurückhaltung der Sonnenstrahlen und der Bewegung der Luft durch die gedrängt stehenden Bäume, sondern auch durch die starken Ausdünstungen ihrer überflüssigen Feuchtigkeit, welche bey manchen so stark sind, daß von 100 Theilen kaum 5 Theile zurückbleiben. Wir empfinden nicht bloß im Schatten der Bäume, der hauptsächlich wegen so kühl ist, sondern wir sehen es auch an den die Nebeln, womit die waldigten Gegenden fast stets bedeckt sind. Deswegen sind auch die waldigten Länder ungesund und viele wurden nach Ausrottung der Wälder gesund gemacht. Besonders nachtheilig wirken die Ausdünstungen eines Baums auf Pflanzen und Gewächse, und auch solche Bäume, die mit ihm nicht einerley Natur haben. Auffallender Beweis ist die Verelachtung an einem Weidenbaume. Wenn dieser an eine blaublühende Erle geschnitten, so verdirbt entweder die Weide, oder sie reißt sich ihrem Wuchs mit der größten Gewalt von der Erle. Manche Bäume haben eine besondere schädliche Ausdünstung. So ist z. B. die des Nuphars nachtheilich wirkend; es ist ungesund, unter seinem Schatten zu se-

die schädliche Ausdünstung nimmt man auch an
höchsten wahr, die sein Schatten erreicht.

Baumgärten soll der Abstand der Reihen
Bäume von einander, wenn man unter ihnen noch
gehen will, nicht unter 35 Rheinf. Fuß Raum
her haben. Ist dieser Raum auch für die Pflau-
Sauerkirichen etwas überflüssig, so kommt doch
h. freier zureichende Luft und Sonne den Apfel-
Bäumen desto besser zu statten, so wie den unter ih-
ren Gewächsen.

Eigens gehört einem Apfel-, oder Birnbaume
ausgebildete Krone macht) bei der Eintheilung
gehenden 5., 32 Fuß Rheinf. Abstand von einan-
der. Pflaumen-, Sauerkirichen, Mandel-, Bir-
nenbäume 20 Fuß; Süßkirichen,
Kirschen, 35 Fuß; Nußbäumen, süßen Ka-
staniens 40 Fuß.

Äckern und Fruchtfeldern oder sogenannten
Lücken binnein soll man jedem Apfel- und
Birnbäume, die gewöhnlich darauf gesetzt werden, nie
weniger als 50 Fuß Abstand geben; denn so erhält man
den besten Ertrag an Menge und Größe der
Frucht, und der Ertrag an Menge und Größe der
Frucht ist desto reichlicher.

6. 7.

Von der Regel des symmetrischen Gegen der Obstbäume
in Anlagen, und der in denselben als bald wird behandelt
werden verschiedenen Obstbäumen.

Die Besitzer englischer Anlagen dürfen sich in-
dem die angepriesenen symmetrischen Reihenan-
lagen Obstbäume in den Baumgärten, die da gewiß
ihre großen Vorzüge haben, nicht abhalten lassen, bei
ihnen Anlagen auch den Nutzen mit dem Vergnü-
gen zu vereinigen und davon die Obstbäume nicht ausschlie-
ßen. Auch in unsymmetrischen Anlagen, und vorzüglich zu
gehörigen Gruppen, wo höchstens nur die mitt-
lere und Sonne entbehren, lassen sich jene vergieren-
swürdigen Obstbäume vortreflich gebrauchen. Es
wird sich überraschend und vergnügend, wenn man
sich auf eine solche Gruppe Obstbäume mit schönen

Früchten steht. Wie angenehm und ergötzend ist es, wenn man mitten unter wilden Gesträuchen auch eine Gruppe vermischter Obstbäume von Birschen, Mandeln, Nektarin, Birnen, Pfäusen, Quitten, Nektarin 2c. mit tausend Früchten erblüht, umgeben mit *huissons* und Zwergheden von Goldweppins, echten Goldnereiten, *Penouilleis* 2c. (auf Paradiesäpfelstämmchen veredelt und von nur drei Fuß Höhe,) deren Früchte, wie gediegenes Gold glänzend, sich drängen! Man glaubt da in ein irdisches Paradies versetzt zu seyn.

Es sind mir sogar englische Anlagen bekannt, wo man statt der exotischen Hölzer lauter Obstbäume von allen Sorten des feinsten Tafelobstes, theils auf Kernstämme, theils auf Paradiesäpfel- und Quittenstämme veredelt, meistens als wildwachsend mit gutem Erfolg pflanzt, welches eine lebendige Pomologie darstellt. Jede Sorte Obstes ist nur einer bleichen Nummer an einem Kupferdrahte unbemerkt befhängt.

§. 8.

Einen sehr guten und dauerhaften lebendigen Zaun um einen Ob-
garten oder um eine Baumzule zu pflanzen.

Unter der Menge von lebendigen Zäunen hat selten einer die Beschaffenheit, daß dadurch ein Hase zu schlüpfen außer Stande wäre. Nur der Weißdorn (*Crataegus Oxyacantha*) ist dazu das beste Material. Diese stachelichte Staude mit ihren stachelbeerartigen, dreilappigen Blättern, runden, rosenblattartigen hellweißen Blüten und rothen, länglichen, mehligten Beeren ist bekannt. Zu einem Zaune von 100 Fuß Länge gebraucht man 800 junge Weißdornsehlinge, weil jeder einen halben Fuß von einander gesetzt werden muß. Diese Sehlinge können Zinners dick, Daumens dick oder auch noch dicker seyn, wenn nur die Wurzel gut ist. Sie werden im Frühjahr oder besser im Herbst gesetzt, und jeder Sehling wird auf einen halben Fuß abgestumpft. Zwischen jedem wird ein Pfahl von etwa drei Fuß Höhe gesetzt, um die Schenkel der wachsenden Weißdornen ordentlich daran zu binden. Es können geringe Pfähle seyn, weil sie doch in drei bis vier Jahren wieder wegkommen. Will man aber auch diese Kosten

Lebendiger Zaun.

wenden, so müssen die Seitentriebe und die
 Folge kreuzweis an und über einander ge-
 Nar im ersten Sommer läßt man sie ruhi-
 Herbst aber oder im Frühjahr werden fünf
 bis auf einen Finger lang mit allem, was we-
 haben, von der Erde wegeschüttelt; nur die oder
 ngen brauchen unten stehen zu bleiben. In dann
 erst, wenn sie eingewurzelt sind, starke Triebe
 tige Schenkel. Das folgende Jahr im Herbst oder
 bindet man die Schenkel an die Pfähle, oder in
 lung derselben an einander; man zieht jeden etwas
 bis er stärker werde und wieder stärkere Zweige
 Das vorn oder hinten von Zweigen steht, wird wege-
 ten, damit der Zaun desto dichter und die Schenkel
 werden. Das dritte Jahr werden die neuverwach-
 setze wieder rechts und links angebunden, und in-
 geflochten, damit keine Lücke entstehe und alles dicht
 ; hierauf zieht man alle diese angebundenen Zweige
 ein und kumpt sie vorn etwas ab. Und so fährt
 Jahre fort, je nachdem man den Hag hoch zie-
 Nach drei Jahren kann man die Pfähle ausgle-
 verbrennen. Wenn der Zaun seine Höhe erreicht
 kann man ihn mit der Zaunschere oder mit einer
 pe behauen. Sowohl hierbei, als bei dem er-
 ruchs und Verschneiden muß man darauf sehen, daß
 n nicht dichter als einen halben Fuß dick werde.
 wird er so dicht und eng verwachsen, daß fast kein
 hindurch fliegen kann.

Man man einen solchen Hag verschönern, und davon
 undelnsaugen ziehen, so kann man hin und wieder
 messenen Distanzen einen Stod Saurach oder
 Dorn, Berberitzenkraut (Berberis vulga-
 ra.) dazwischen oder daran pflanzen, weil dessen
 ribe, länglichte, säuerliche Beeren in den Apothe-
 von den Zuckerbäckern sehr gesucht und geschätzt

Man darf sie aber zu dieser Absicht entweder gar
 schneiden, oder nur das eine Jahr auf dieser, das
 Jahr auf jener Seite, weil die Blüthen an den äußern
 der Zweige hervorkommen.

Man muß man die jungen Bäume im Obstgarten

jährlich, bis dieser gut umzäunt oder sonst zuverlässig wahr ist, mit Stroh oder mit Dornen umbinden, um das Holz, welche oft heinethliche Bäume, zumal Aepfelbäume, davon abzuhalten.

A ch t e s K a p i t e l .

Von den Krankheiten der Bäume, und ihrer Kur.

§. 1.

Von dem Brande und dem Krebs der Bäume.

Der Brand und der Krebs an den Bäumen, den Gartenschriststeller gewöhnlich für zweierley Krankheit angeben, ist eine und dieselbe Krankheit; der Krebs nur eine Verlängerung des Brandes. Oft stirbt der Baum in kurzer Zeit dadurch ab, oft aber dauert dies Jahr um Tag, auch wohl 8 bis 10 Jahre. Während dieser Zeit greift das Uebel wie ein langsamer Krebs um sich, die Rinde stirbt immer mehr ab, springt los und das Holz wird dürr. So wird es Brand genannt, weil das Holz schwarz und wie verbrannt aussieht. Alle Obstbäume sind dieser Krankheit unterworfen; bey dem Steinobst heißt sie Gummi-, oder Harzfluß. Der Grund des Uebels ist jedesmal eine Ergießung des Safts in verlegt oder zersprengten Saströbren, wodurch Stodungen in den Röhren entstehen. Daß die Verriethung des Saftumlaufes gestört wird, zeigt der Harzfluß deutlich.

Gewöhnlich macht diese Krankheit den Aepfel- und Birnbäumen den Garauß; viele tausend werden durch den fetten und hitzigen Mistdünger in diese Krankheit gefaßt. Der gährende Saft zersprengt an einigen Orten die Saströbren, und ergießt sich zwischen die Rinde und das Holz, die sich dadurch von einander absondern. Der Saft verdorbt immer mehr, wird ätzender und frißt nun wie ein Eiter, dessen Schärfe die benachbarten Theile zerstört; daher auch der Name Krebs. *)

*) Die Düngungen der Obstbäume lassen sich sammtlich

Dieselbe Krankheit rührt ferner her von Quetschungen und Beschädigungen, wodurch die Saftgefäße zerrissen werden, und der Saft sich eben so wie dort ansetzt. So muß wohl Holz verdorben und Rinde angegriffen werden. Sie kommt auch vielfältig her vom Erfrieren im Winter, wo die Saftrohren so gelähmt werden, daß sich beim schnellen Aufthauen der verdickene Saft auch zwischen Rinde und Holz ergießt. Endlich rührt er von den sogenannten Schrotwürmern, wozu weiterhin Kap. 9. S. 4. mehr wird gesagt werden.

Die Kur ist folgende: Befindet sich die Krankheit an den Ästen, so werden diese bis auf einen gesunden Theil abgeschnitten, und dann wird der Baumstamm aufgelegt. Ist der Stamm angegriffen, so wird die Rinde bis auf gesunde Theile weggeschält und alles mit dem Baumkitt verschmiert. Ist der Baum alt und das Holz stark zerfressen, so wird das Schadhafte abgemeißelt, das Loch entweder mit dem Firschkäse oder mit folgendem Baumdrüsel ausgefüllt. Man löset frischen Kalk mit einem Rindsurin, und mengt etwas Leimen (Lehm) dazu. Die abgeschnittene Rinde aber wird mit dem Baumkitt belegt.

folgendem Maasse beurtheilen: Keinem Obstdaume sind stark düngende oder sarte Dünger dienlich, weder für seine Gesundheit, noch für seine Früchte. Seiner Natur nach, gehören mehr salperrichte oder salzichte Theile zu seiner Fruchtbarkeit. Das zeigt schon sein ganzer Bau, weil ihn die Natur unter allen Pflanzen am höchsten in die Luft gesetzt hat. Sie hat auch viele Milchsäure Poren und Mündungen in seine Blätter und Rinden gebracht, um die salperrichten Theile aus der Luft einzusaugen. Aus demselben Grunde werden auch seine Früchte auffallend schmackhafter und besser, da, wo er in einem merckelartigen, etwas kaltem Boden steht, als in einem düngelten, schwarzen oder gedüngten Erdboden. Man muß daher den Mistdünger (den man auch nie anders als verwest anwenden darf,) sparsam und sehr häufig mit seiner Erde vermischen. Selbst Kesseldäume, die sonst einen frischen guten Boden lieben, sind sehr empfindlich auf düngelten Dünger, sie bekommen durch Uebermaß leicht den Brand; Birnbäume vertragen ihn noch weniger; Firschkäseebäume gar keinen; am meisten kann der Pfaffenbaum vertragen.

§. 2.

Von dem Gummi- oder Harzfluß des Steinoßb.

Unter dem Steinoßb. ist der Aprilkosenbaum Harzausfluß vorzüglich ausgesetzt, weil er einen stärkern Safttrieb als der Kirschbaum hat. Er macht die erwähnte Krankheit des Brandes aus, wird von den Ursachen, besonders dem unzeitigen Schneiden Steinoßbäume, dem Mistdünger, der dieser Art Baum allergefährlichsten ist, von Verwundungen durch die Witterung u. erzeugt; auch die Kur ist hier dieselbe. Indessen ist der Brand dem Steinoßb. schädlicher, als dem Kernobst.

Wenn sich bey Aprikosen-, Birschen- und Malbäumen der Gummi- oder Harzfluß zeigt, oder auch bisweilen an denselben plötzlich well werden, so liegt sehr häufig Ursache davon in dem aus den Wurzeln allzu heftig bringenden Saft des Grundstammes, welchen die er der durch Fruchtbarkeit erschöpften, oder durch Frost drückten oder sonst beschädigten Aeste nicht fassen und theilen können.

§. 3.

Vom Ausfuge oder der Räude.

Der Ausfug oder die Räude äußert sich zuerst bey jungen Bäumen des Kernobstes; die Rinde wird dann rüßig und schupfrig, der Baum steht im Wachsthum still, u. kränkt. Die Krankheit entsteht durch eine Verstopfung des Saftlaufs, besonders auch bey moosigten Bäumen, die deshalb auch oft ausfugig genannt werden. Man schabt die äußere schiefelige Rinde so viel wie möglich ab, aber ohne Verletzung der grünen. Ist der Baum noch jung, so muß der Schaft oft mit frischem Wasser mittelst Lumpens abgewaschen und abgetrieben werden. Ist der Baum schon stark und von etwa 8 oder 9 Jahren, so wird, nach vorhergegangnem Abwaschen und Abschabung der abgetragten Rinde, der Schaft mit Baumkitt überschmiert.

Krankheiten der Bäume.

§. 4.

W o o s .

Moos, wovon die gelbe und grauweiße Kruste, in den Rinden sieht, das schlimmste ist, entsteht von der Beschaffenheit des Erdreichs und von eigigen und feuchten Lage. Es besteht aus wirklichen Pflanzen, deren außerordentlich feiner Saame in Kapseln eingeschlossen ist; diese Kapseln geduldet, Saamen vom Winde fortführen. Alsdann setzt Saamen in den Ritzen und Unebenheiten der Rinde die selbst Wurzel, und ernährt sich auf Kosten des Baumes, wie der Schimmel am Brode. Das Moos über dem Baume viele Kräfte, so daß viele Nadeln, hindert seine Verdunstung und die natürliche feines Säfte, und bringt also Störungen zu, von der Auslassung entsteht, die äußere Rinde verrottet, endlich die Auflösung der frischen Theile erfolgt, den bringt immer tiefer. Auch giebt er allen Insekten einen nachtheiligen Aufenthalt, daher das Moos fleißig abtragen, und sauber, wodurch zugleich sein Saame ersauft, die Wurzel, und der Baum erfrischt und erquickt wird. Der Baum durch dasselbe schon rüddig oder ausgetrocknet, so verfährt man nach der im vorigen §. den Art.

§. 5.

Wie eines jungen erkrankten Baumes, ohne zu wissen, woher?

Wie trauert ein junger Baum, ohne daß man machen kann, woher diese Kränklichkeit rührt. Ist etwa eine Maus die Wurzeln zernagt hat, so in solche Bäume sehr oft dadurch wieder gesund zu machen, daß man 8 Tage lang täglich einmal um und ihre Nester mit frischem Wasser abwäscht. Ist vorzüglich bei Hitze und Trockenheit ein treffliches für kranke Bäume.

§. 6.

Einem alten schwächlichen Baume aufzuhelfen.

Ist der Stamm eines alten schwächlichen Baumes noch ganz und ohne Hauptachsbrechen, so wird vielfältig dadurch wieder aufgehoben und er wird sam wieder verjüngt, wenn man ihm seine alten Aestzumpst, und zwar das eine Jahr die eine, das folgende Jahr die andere Hälfte; nur muß jedem Hauptast Zugreis gelassen und jede Abplattung und Wunde im Baumlitz gehörig bedeckt werden.

Oft kann man solcher Bäumen auch mit einer besonders stärkenden Düngeerde von folgender reitung neue Kräfte geben: Man macht im Herbst in der Ecke des Gartens ein geräumiges Loch, legt die geschöpfte Erde neben hin und schüttet in die Grube Körbe voll Erde von der Oberfläche des gebauteu Bodens. Den Winter über sammelt man bei Mehrgern das vom Hornloch, schüttet es in die Grube auf die geworfene Erde, kack sie jedesmal wohl durcheinander und wirft von Zeit zu Zeit, wenn man frisches Blut von der nebenliegenden Erde dazu und mengt alles. Zeitig im März gräbt man dem abganaigen Baume um die Wurzeln auf, bis auf eine Handbreit hoch aufgeräumte Erde schagt man weg, legt die mit Blutmenge Erde einen halben Fuß hoch rings herum an und bedeckt diese Muttererde wieder mit ein wenig anderer.

§. 7.

Die Unfruchtbarkeit eines Baumes.

Selten ist eine Krankheit zu heben, wenn man Ursache nicht weiß. Rührt die Unfruchtbarkeit von Art des Baumes her und von einer unrichten Vere so hilft nichts, als das Abwerfen und Umfropfen. Ist sie von noch starkem Triebe und Wachstume in dem so muß man sich gedulden, bis er sein gehöriges Alter erreicht hat; alsdann wird er alles wieder einbringen. man räumt die Erde von der Wurzel, und giebt ihr Erde oder Sand dafür. Ist aber die Magerkeit des Bodens schuld daran, so ist die im vorhergehenden §. d.

ebene Blatterde zweckmäßig, oder, wenn man diese nicht in Fäulniß gelangener Düngstuhl von Rindvieh.

Mein gewöhnlich ist die vermeintliche Unfruchtbarkeit eines Baums nichts anders, als eine sehr spärliche Gharkeit desselben, und diese rührt gewöhnlich von zu starkem Triebe seiner Säfte her. Es ist einer der Buchstaben in der Kenntniß der Vegetation, die Frucht erfolgen kann, ohne gemäßigten und langsamen Zufluß des Saftes in die Aeste. Ein starker Trieb, ein stürmischer Zufluß macht lauter Holz und läßt keine Organe der Fruchtbarkeit, worin der Stoff zur Frucht bereitet wird, keine Ringelholz sich bilden. Er zerreißt die Gefäße und arbeitet auf die Vergrößerung des Baums. Daher liefern Bäume keine Früchte, wenn sie gesund und treibend haben sie aber Fehler und sind kränklich, so bringen sie einmal oder etlichemal Früchte, weil ihr Saft langsam fließt; bald nachher aber sind sie dahin. Das ferne Baumart von Natur lauter Nahrungswurzeln und schlafende, wie der Johannisbaum, so ist auch der nicht langsam und die Früchte setzen sehr früh an. Es sind aber Zwerge und keine eigentliche Bäume daraus. Der Natur ist es weislich so geordnet, daß der zu einem bestimmten Stamme bestimmte Baum, welcher seine Krone in die Luft erheben soll, nicht so leicht Frucht treibt; das Wachstum würde sonst nachlassen, und die Wurzeln ihre Kraft hauptsächlich nur auf die Ernährung der Früchte verwenden. Auch im Thierreiche sehen wir, daß allzu frühe Fruchtbarkeit den Wuchs des Thieres vermindert und hemmt.

Indessen wird oft die Geduld eines Gartenfreundes gespannt, wenn er zu lange auf Früchte warten muß, und wenn bei dieser oder jener Sorte auch wohl der Stamm, worauf jene Sorte veredelt ist, nicht genau worden war. Will er nun Früchte haben, und sich gefallen lassen, den Wuchs seines Baumes nicht auf seine Größe zu vermindern, so braucht er einen starken Zufluß und raschen Umlauf des Saftes zu haben. Dies geschieht so am zuverlässigsten: Man schält im Frühjahr, ehe der Baum stark in Saft geht, eine Hand

und fällen sich an. Man kommt des Nachts der Freisprengt sie. So entstehen die Brandflecken und Schäden, wie vorhin gezeigt wurde. Dies sieht man besonders an den schliefenden Bäumen, worauf der Schnee liegen bleiben kann. Die Wurzeln erleiden, wenn Kälte sehr groß ist, tief in den Boden dringt, und Schnee liegt. So sterben die Bäume von unten auf, haben zu Anfange des Frühlings noch gesunde Reiser, als Pflanzfreier gebraucht anschlagen. Die erfrorenen Wurzeln schlagen dann oft noch aus, und blühen sogar. Das zu diesem Erfrieren der Wurzeln bewirkt die Mäße Feuchtigkeit des Bodens, und das lange Anhalten des Frostes; da hingegen die Mäße und der Regen, der sich dem Frost in der Erde einfindet, den Frost wieder aus den Wurzeln auszieht, und ihn für dieselben unschädlich macht. Denn sollten die Bäume jedesmal erfrieren, wenn der Frost so tief in die Erde dringt, daß er bis in die Wurzeln bey jungen Bäumen wohl bis unter die Wurzeln kam, so würden sie in den meisten Wintern verloren gehen, aber der Frost an der Erde und an ihrer Feuchtigkeit einen Abtetter hat, und da diese Feuchtigkeit ihn auszieht, so wird er den Bäumen unschädlich, wenn nicht andere drige Umstände eintreten.

Alle, schadhafte und kränkliche Bäume sind dem Verderben durch den Frost am meisten unterworfen, weil ihnen im Frühjahr eine starke Zuflutung Saftes fehlt, um die vom Frost verletzten Gefäße wieder heilen und zu beleben. Junge Bäume und treibende Stämme verheilen gar viele verborzene Frostschäden nicht alle Saströhren sprengt, so kann der zunehmende Saft wieder neue dazwischen bilden. Schwindflecken in den Zweigen, wenn sie der Länge nach zerfallen werden, rothes Kernholz u. sind Folgen des Frostes.

Der eine Baum kann immer mehr Kälte vertragen als der andere. Hauptsächlich liegt es an ihrer Erziehung, zumal in einer hohen Luftigen Lage, wo durch die Strenge der Luft ihre Gefäße sich nicht ausgedehnt gebildet haben. Diese Dichtigkeit erstreckt sich auf die Wurzeln; man kann kaum sehen, was für ein auffallender Unterschied in Ansehung

gehört unter den jungen Bäumen ist. Diese Krankheit kommt ihnen in ihrem ganzen Leben und bey verschiedenen Ungemächlichkeiten des Bodens, des Alters, der Dürrung und selbst einer nicht allzu regelmäßigen Behandlung zu Gute.

Die Bäume, die ein dickes Rind haben, und solche, die mit dem porösen Holz sind, welches viele Luft in anseht, am ersten vom Frost leiden, gleicht man der Sache.

Die Eisschorfen, welche hauptsächlich nach Regen und starker Kälte in den Bäumen entstehen, indem sie einem Maße aufliegen, wie ein irdenes Gefäß, das Wasser gefriert) verwachsen nie wieder; sie gehen allmählig wieder zusammen, und die Rinde zieht sich darüber. Weil das Leben des Baumes hauptsächlich in der untern Rinde liegt, so dauern solche Bäume sehr lange. Sie können aber bey sehr starkem Frost wieder von einander gehen.

Um man die Bäume gegen das Erfrieren zu sichern, so muß man sie, nach abgefallenem Laube, am Stamme 1½ bis 2 Fuß breit umgraben, die offene Erde da wie einen Wall liegen lassen, den man mit frohigtem Dunge so hoch als die aufgeworfene Erde liegt, ausfüllen und fest treten; denn ohne Bedeckung würde das Aufgraben vor Winter dem Baum nachtheiliger seyn, und der Frost viel mehr zu thun. Dadurch wird zugleich der Baum mit befeuchtet und in steter Fruchtbarkeit erhalten. Es ist aber, daß junge Bäume nicht so tief und breit, oder große Bäume umgraben werden dürfen. Möge befinden, ist die bloße Umgräbung mit Erde frohigten Wassers, ohne Umpflanzung nachtheiliger.

Mittel, durch Frost schädlich gewordenen Bäume zu erhalten, sind: 1) daß man ihnen häufig auslößert, aus düngende Erde bestreut, und 2) was man zur Beförderung ihres Wachstums thut; die starke Zuflutung des Saftes ist dann das Mittel, wodurch sie ihre Frostwunden verheilen — 2) Man dem Baume muß man nach Beschaffenheit des Frostschadens einen großen Theil seines alten

breit rings um den Baume herum die Rinde ab, so daß der unterste Saß dünn auf dem Holze bleibt. Kann dies unten am Stamme oder in der Mitte desselben oder unter der Krone geschehen. Der Baum wird so in demselben Jahre Blüthenknospen ansetzen, und im folgenden Früchte bringen. Je fruchtbarer man ihn haben will, desto mehr fährt man jährlich fort, einen Theil der Rinde auf gedachte Art abzuschälen. Man fängt unterm Stamme an, und schält ihn einen Fuß breit ab. Man schneidet erst rings um den Baum im Zirkel die Rinde dünn und zwar bis auf den Saß, der unverletzt bleiben muß. Eine Spanne oder einen Fuß lang davon macht man einen andern Zirkelschnitt in die Rinde. Alsdann fängt man einer Seite an, die Rinde nach der Krone abzuschälen, fährt damit fort, bis man rings um den Baum gekommen ist, aber ja behutsam, damit die unterste grüne und gelbe Rinde stehen bleibe. Das folgende Jahr schält man wieder eine Spanne oder einen Fuß breit Rinde über den entblößten Theile ab, ohne von der ganzen Rinde etwas zwischen stehen zu lassen. Und so fährt man jährlich fort, bis der Baum ganz bis an die Krone abgeschält ist, und nach und nach eine neue junge Rinde erzeugt. Dies schadet dem Baume an seiner Gesundheit nicht; es mächtig seinen Safttrieb in die Krone, und beschleunigt solch ein Tragen, weil dann der Baum den Ueberfluß seines Saftes viel dahin verwenden muß, eine neue Rinde zu bilden und die gemachte Wunde zu heilen. Es ist überflüssig, rade nicht nothwendig, den abgeschälten Theil zu verblenden, er kann frey bleiben, und auf solche Weise ist er auch schützter vor den Ohrwürmern und andern Insekten, gern unter Moos oder Wachstuch haufen.

Will man nur an einem Aste des Baums Früchte haben, und damit gleichsam die Probe machen, so schält man da, wo er aus dem Stamme geht, einen oder zwei Fuß breit die Rinde ringsum auf die erwähnte Art ab; folgenden Jahre wird dann dieser Ast Früchte tragen, wo sonst auf dem Baume keine Frucht zu sehen ist. Eben so leistet auch das Abnehmen der Rinde (welches aber keiner starken Rinde des Stammes nicht gut thut) nützlich. Man legt nämlich um den Ast einen starken Leinwand-

Einseiden, oder eine zarte gut gedrehte Schnur, auch wohl einen ganzdünnen, nicht dicken, eisernen oder messingenen Draht, fest an beiden zusammengehenden Enden ein Stücker hindurch, um damit durch Umdrehen den Windsturm oder Draht so hart anzuziehen, daß er so weit in die Rinde sinkt, daß die Trennung der Rinde nicht ganz so sehr schmerzhaft, sondern noch etwas von dem inneren Theile unverletzt auf dem Splinte bleibt. Bedient man sich dabei des Windfadens, so sieht man nach einigen Tagen, ob er etwas nachgelassen, oder des weitem Zuges bedürftig hat.

Diese dem hat auch schon das Aufschlagen der Rinde einen großen Einfluß auf das baldige Fruchtbringen eines Baums. Man macht nämlich im Frühjahr an der Morgen- und Abendseite der Rinde mit der scharfen Spitze des Messers eine Ritze von der Krone, bis an die Wurzel.

Diese Ritze muß auf die unterste grüne Rinde treffen, die aber unverletzt bleibt, wenigstens nicht ganz durchgeschnitten werden darf, damit die Rinde nicht von einander

G. 8.

Von der Schädlichkeit des Frosts an den Bäumen.

Der Frost ist den Bäumen gefährlich, theils im Ansehn des Winters, wenn die strenge Kälte zeitig kommt, ehe in den Bäumen sich noch nicht hinreichend vertheilt hat und noch zu flüchtig ist; theils im Frühjahr, wenn ehe schon anfängt einzutreten, und zu treiben, also wird. Dieser Frost ist der gefährlichste. Mittem Winter erfrieren die Bäume selten, auch bei der größten Kälte nicht, es sey denn, daß es den Tag zuvor regnet habe, wodurch die Easiröhren sich etwas ausdehnen.

Die Bäume erfrieren theils an der Wurzel, theils an der Stamme und an den Aesten. Durch das Blatteis werden Stamm und Aeste leicht verdorben, besonders an der Tagesseite, wenn die Sonne in den Mittagsstunden der Frosttage den da anhängenden Thau und Schnee aufthaut, wodurch die Rinde den Tag über Feuchtigkeit einnimmt. Denn die von der Kälte zusammengezogenen Easiröhren dehnen sich durch jene erwärmte Feuchtigkeit aus

und fülten sich an. Man kommt des Nachts der Frost zersprengt sie. So entstehen die Brandflecken und Schäden, wie vorhin gezeigt wurde. Dies sieht man besonders an den schliefenden Bäumen, worauf der Frost liegen bleiben kann. Die Wurzeln erfrieren, wenn Kälte sehr groß ist, tief in den Boden dringt, und Schnee liegt. So sterben die Bäume von unten auf; haben zu Anfange des Frühlings noch gesunde Reiser, als Pfropfreiser gebrandit anschlagen. Die erfrorenen Bäume schlagen dann oft noch aus, und blühen sogar. Das mag zu diesem Erfrieren der Wurzeln bewirkt die Mäße der Feuchtigkeit des Bodens, und das lange Anhalten des Frostes; da hingegen die Mäße und der Regen, der sich nach dem Frost in der Erde einfindet, den Frost wieder aus den Wurzeln auszieht, und ihn für dieselben unschädlich macht. Denn sollten die Bäume jedesmal erfrieren, wenn der Frost so tief in die Erde dringt, daß er bis in die Wurzeln bei jungen Bäumen wohl bis unter die Wurzeln kommt, so würden sie in den meisten Wintern verloren gehen. aber der Frost an der Erde und an ihrer Feuchtigkeit einen Ableiter hat, und da diese Feuchtigkeit ihn auszieht, so wird er den Bäumen unschädlich, wenn nicht andere drige Umstände eintreten.

Alte, schadhafte und kränkliche Bäume sind dem Verderben durch den Frost am meisten unterworfen, weil ihnen im Frühjahre eine starke Zuflutung des Safts fehlt, um die vom Frost verletzten Gefäße wieder heilen und zu beleben. Junge Bäume und treibende Stämme verheilen gar viele verborgene Frostschäden. Sind nicht alle Saftrohren zersprengt, so kann der zunehmende Saft wieder neue dazwischen bilden. Schwache Flecken in den Zweigen, wenn sie der Länge nach zersehen werden, rothes Kernholz u. sind Folgen des Frosts.

Der eine Baum kann immer mehr Kälte vertragen als der andere. Hauptsächlich liegt es an ihrer Erziehung, zumal in einer hohen luftigen Lage, wo durch die Strenge der Luft ihre Saftrohren sich nicht ausgedehnt gebildet haben. Diese Dichtigkeit erstreckt sich auf die Wurzeln; man kann kaum glauben, was für ein auffallender Unterschied in Ansehung

Dauerhaftigkeit unter den jungen Bäumen ist. Diese Dauerhaftigkeit kommt ihnen in ihrem ganzen Leben und bey den häufigen Unquemlichkeiten des Bodens, des Klimas, der Fütterung und selbst einer nicht allzu regelmäßigen Behandlung zu Gute.

Die Bäume, die ein dickes Mark haben, und solche, die von weichem porösem Holz sind, welches viele Frostwunden anzeigt, am ersten vom Frost leiden, giebt die Sache.

Die Frostborsten, welche hauptsächlich nach Regen und nachfolgender Kälte in den Bäumen entstehen, indem sie sich in einem Knabe ausplagen, (wie ein irdenes Gefäß, wenn das Wasser gefriert) verwachsen nie wieder; sie gehen aber allmählig wieder zusammen, und die Rinde zieht sich nicht darüber. Weil das Leben des Baumes hängt, und in der untern Rinde liegt, so dauern solche Bäume auch sehr lange. Sie können aber bey sehr starkem Frost selbst wieder von einander gehen.

Will man die Bäume gegen das Erfrieren beschützen, so muß man sie, nach abgefallenem Laube, rund am Stamme 1½ bis 2 Fuß breit umgraben, die hervorstehende Erde da wie einen Wall liegen lassen, den man mit streusbarem Dünge so hoch als die aufgeworfene Erde liegt, anstellen und fest treten; denn ohne diese Bedeckung würde das Aufgraben vor Winter dem Baume viel nachtheiliger seyn, und der Frost viel mehr dringen können. Dadurch wird inalter der Baum mit Dünge bereichert und in steter Fruchtbarkeit erhalten. Es ist sich aber, daß junge Bäume nicht so tief und breit, alte oder große Bäume umgraben werden dürfen. Als Nothwehr befindet, ist die bloße Umhüllung mit Erde oder streusbarem Mist, ohne Umgraben nachtheiliger.

Die Mittel, durch Frost schadhast gewordene Bäume zu erhalten, sind: 1) daß man ihnen die Rinde sorgfältig auflößert, mit düngender Erde bedeckt, und die Rinde, was man zur Beförderung ihres Wachstums braucht; die starke Zuflutung des Saftes ist dann das beste Mittel, wodurch sie ihre Frostwunden verheilen. — 2) Wenn ein Baum nach Beschädigung des Frostschadens einen großen Theil seines alten

Holzes, vornehmlich das Tragholz und die Tragabnehmer; er kann dann zu Kräften kommen und saftiges Holz und Wassertschossen ansetzen, so daß also einer Zuwachs entsteht. Dieses scharfe Schneiden in saftigkeit bis auf das alte Holz ist das beste und Mittel gegen die Frostschäden, und kann nicht empfohlen werden. Da es bey den Zwergebäumen an geschehen kann, so müssen Gartenfreunde in kalten und kaltem Klima sich bey empfindlichen Obstbäumen vorzüglich an niedrigstämmige Bäume halten, wo am leichtesten nach erlittener Frostnoth durch den zu erhalten und wieder herzustellen sind. Die Bäume im Ganzen genommen, sind die dauerhaftesten gegen die Kälte; Birnen leiden viel leichter, und viele Sorten mehr als andere. *) Unter dem E ist bekannt, daß die Aprikose, alsdann die Pflaume ihres frühen und starken Saftertriebes und überhaupt dem Bau ihrer Rinde, die empfindlichsten Obstbäume hinsichtlich des Frostes sind.

Zu den Mitteln, versprohne Bäume zu zurecht zu bringen, gehört zuerst das oben erwähnte Aufschlißen der Rinde, wenn ja der größere Theil des alten Holzes und besonders das Innere und die Fruchtknospen abgenommen werden. Aber auch schon ganze Gärten voll bis zum Verderben frorene und vom Frost angetrocknete Bäume dadurch, daß man ihnen im Frühjahr sogleich die Rinde am Stamme mit einem Schnittmesser abschälte, und die untere grüne Rinde ganz dünn daran ließ.

*) So leiden z. B. am härtesten: Chaumonnet, Beurre d'epine - Rose, Coule Soif, Orange d'été etc. Weniger: Virgouleuse, Epargne, Sucre verd, St. Oignonette, Salviati, Rousselette de Rheims, Robert etc. Am wenigsten leiden: Cuisse Madame, Gros Blanquet, Lansac, Merveille d'hiver, brette, Messire Jean, Colmar etc. und die deutschen Sorten, die in unserm Klima entstanden sind und noch entstehen, wie die Eper- oder Bessiere, die Lappels und andere wirtschaftliche.

man nicht die Rinde wegnahm, oder wo man dies erst nach Johannis that, verdarben alle.

Junge Bäume übersält bey ihren Versendungen vor Winter bisweilen der Frost, welcher dann ihre Wurzel angreift. Diese muß man hauptsächlich von warmen Orten, worin sie schnell aufstehen können, von Kellern, in warmen Viehkälen u. dgl. zurückhalten. Man stellt sie erst etliche Stunden in kaltes Wasser, auch wohl mit Schnee vermischtes Wasser, an einen Ort, wo es abgethauet seyn kann. Man sucht sie dann in die Erde einzulagen, und läßt sie so lange darin liegen, bis sie in ihre Wurzeln verpflanzt werden können. Kann man durchaus nicht in die Erde, so daß der allzu tiefe Frost Keilen und Wurzeln widersteht, (welches doch bey tüchtigen Arbeitern leicht statt findet;) so ist freylich kein anderer Rath, als die Bäume, nachdem die Wurzeln in kaltem Wasser ausgelegt haben, mit ihrer Emballage in Strohbündeln oder Kühle zu packen. Sobald man aber in die Erde kommen kann, so sänke man nicht, sie einzuschlagen.

Sind bey dem Segen die Wurzeln am Schnitte roth, so ist die innere Rinde um das Holz herum schwärzlich, ist dieses ein Kennzeichen des verfrorenen Zustandes. Man schneide solche Wurzeln eine ziemliche Strecke bis zum kranken Theile hinweg. Zeigen sie sich da noch verfroren, so ist man sie doch noch nicht verloren, sondern setze sie mit Schlamm ein, und zwar um mehrere Zoll tiefer, als gewöhnlich geschehen sollte. Sehr viele erholen sich wieder, geben aus dem obersten Theile der Wurzeln neue Wurzeln aus, und ziehen neue Rindenlagen an den verfrorenen geschienten obern Theilen.

Man richte sich zugleich im Beschneiden der Kronen dar, und lasse solchen von Frost beschädigten Bäumen sehr wenige Aeste und Äugen, damit der Saft des Baumes bis zum ersten Triebe am Johannis klos auf die Wiederversehung und Stärkung seiner Wurzeln arbeiten könne. Will man alles thun, was zu ihrer Erhaltung dienlich seyn kann, so verwahre man den Schaft des jungen Baums vor der auffallenden Sonnenhitze und der dadurch entstehenden Vertrocknung. Man umbinde zu dem Ende den Schaft mit Moos und begieße ihn bisweilen mit Wasser.

etliche Steine auf, wo der Wind herweht. Den frostgefährlichen Nächten und Tagen werden sie angesündet und wenn sie bald abgebrannt sind, werden andere nachgelegt, bis die Gefahr vorüber ist. Durch diese Rauchart wird der schädliche Frost abgehalten, und viele tausend Blüthen werden gerettet, wie man schon an solchen Bäumen sieht, welche bey Häusern stehen und von welchen der verderbliche Grad des Frostes durch den Schornsteinrauch abgewendet wird. Die erwähnten Koblöse aber sind die zweckmäßigste Feuerung hierzu, weil sie an einander fort und langsam brennen, und deren Asche schon, wenn sie nachher gesammelt und auf trockene Wiesen, Kleefelder zc. gestreut wird, durch den reichlichen Ertrag an Heu und Fütterung die Auslagen wieder ersetzt, des unsäglichen Nutzens an Obst nicht einmal zu gedenken.

§. 11.

Schädlichkeit der Blitze zur Blüthezeit.

Unter den Naturerscheinungen, welche oft die schönste Hoffnung einer reichen Obsterndte vernichten, sind die Donnerwetter zur Blüthezeit der Obstbäume die traurigsten; nicht sowohl die hochgehenden Gewitter als vielmehr niedrige helle Blitze. Zwei, drei solche Blitze sind vermögend in etlichen Minuten eine ganze Flur herrlich blühender Bäume mit einem Trauerschleier zu überziehen; was man dann etliche Stunden zuvor in der gesündesten und hellsten Blüthe bewundert hat, sieht man den andern Tag wie erloschen, braun und gleichsam verfaul. Der Blitz hat hier nicht etwa als Feuer gewirkt, sondern durch seine schnell ergossene häuflige Luftsäure hat er die in voller Kraft und vollem Saft stehende Blume, als sie eben im Begriff war, ihren Fruchtsaum zu befruchten und die Frucht anzulegen, in unordentliche Gährung gebracht, und ihre zarten Gefäße, die mit süßem Saft erfüllt waren, durch seine Säure *) zusammengezogen und plötzlich verdorben. Ist aber die Blüthe noch geschlossen,

*) Jeder Naturliebhaber kann sich von der Säure des Blitzeners überzeugen, wenn er mit der Elektrischmaschine einen Funken (einen Blitz im Kleinen) auf die Zunge fallen läßt. Er wirkt

oder war sie schon eilliche Tage offen, und hatte so günstige Witterung, daß sie befruchtet werden konnte, oder hat sie schon Frucht angelegt, so wird sie durch ein Gewitter nicht nur verderben. — Willencht erfindet man für die Bäume noch einmal eine eigene Art von Gewitterableitern.

§. 12.

Ursache Wirkung des Höherauchs und Honigthaus auf die Blüthe.

Der Höherauch und Honigthau schaden, wenn die Blüthe noch geschlossen ist. Den Höherauch kennen die Landleute wohl; worin er aber bestehe, darüber sind die Naturforscher noch nicht einig. Vom Honigthau haben sich viele einen ganz irrigen Begriff. Sie meinen, er falle aus der Luft, wie ein Nebel oder feuriger Regen, da er doch aus den Blättern und Blüthen der Bäume und Pflanzen herausdringt, oder gleichsam ausschweißt. Denn an ihren Poren und Schweißlöchern sieht man den Honig herauswinken als ein kleines glänzendes Pünktchen, oft wie ein lebendiges zähes Tröpfchen, deren man nicht selten so viele gewahr wird, daß die Blätter ganz mit Honig, wie mit einem Sirup überzogen sind, so daß diese zuweilen tropfenweis auf die Erde fallen.

Dieser Honigthau, oder eigentlich Honigschweiß, wird auf zweierley Art hervorgebracht: erst durch den Höherauch, und hernach durch kurz dauernde kalte Witterung, worauf sogleich wieder Wärme folgt. Wenn besonders im Frühjahr die Kälte in den Bäumen und Pflanzen stark treiben, und die Luft schnell um einen gewissen Grad kälter wird, als zum Umlaufe des Safts in den Röhren der Pflanzen nöthig ist (welches unter andern auch bey einem Nebel im Sommer, oder bey einem solchen

so vollkommen eine Virioldure schweden, als ob er einen Tropfen von dieser Galle auf die Zunge gegessen hätte,

Wie uns dieses die Fruchtbarkeit der Gewässer erklären, wie wir daraus sehen, warum bey Gewittern die Milch sauer wird und gerinnt, warum das Bier auf dem Feuerschiff bey aufgedrehtem Feuer sauer wird, und die Brauer mit dem eingewirktem Glase, Bann u. dgl. es zu mildern suchen, so erkennen wir daraus auch die schädliche Wirkung des Honigs auf die Blüthe.

Regen geschieht, wobei die Sonne scheint,) so verdickt sich der Saft in den Röhren und fließt gleichsam etwas, so daß er besonders nicht durch die engeren Filtrirrohren gehen kann. Wird nun aber die Luft durch den darauf folgenden Sonnenschein schnell wieder erwärmt, (wie vornehmlich, wenn es bei Sonnenschein regnet, die Wolken durch eine Brechung der Sonnenstrahlen gegen die Erde eine Vermehrung der Wärme veranlassen,) so treibt der verdickte Saft durch die Schweißlöcher der Blätter, Blüten und Knospen, und schwimmt als kleine Tröpfchen aus. Da die Luft dann feuchtwarm ist, so verursacht dies den stärksten Trieb. Weil es aber nicht mehr ein wässeriger roher Saft ist, wie in den Wurzeln, Stämmen und Aesten, sondern durch Sonne und Wärme schon digerirt und durch die engeren Saftrohren schon bereitet und filtrirt, so ist der Saft süß, ein wahrer Honig und das eigentliche Fett der Pflanzen.

Die Entstehung des Honigthaus durch den Höherauch geschieht auf eine etwas andere Weise. Weil der Höherauch sich gemeinlich bei warmer Witterung äußert, und an sich warm und trocken ist, so verursacht er ebenfalls die Störung des in den Röhren präparirten Pflanzensaftes durch seine adstringirende Kraft, wodurch er eine unordentliche Gährung bewirkt und zugleich die Filtrirrohren in den Zweigen so zusammenzieht und verengert, daß der veredelte Saft unordentlich durch die Schweißlöcher der Blätter und Blüten ausschweigt. Da durch verliert sich schnell der beste Saft zur Bereitung der Frucht, besonders wenn die Blüthe im Aufschluß ist. Diejenigen Blumen, die noch weit zurück sind, werden durch den ausgeschwigten zähen Honigsaft zusammengeklebt, so daß sie sich, wenn sie nicht soaleich durch einen warmen Regen abtrocknen werden, nicht aufschließen und ihren Keim nicht befruchten können. Dazu gesellen sich soaleich verschiedene Insekten, welche ihre Eierchen theils in die verschlossenen Blüten, theils unten an dieselben hineinlegen. Bald schlüpfen die Thierchen aus, dringen in die verschlossenen Blüten hinein, und fressen die Staubfäden ab.

Dieses nachtheilige Ereigniß findet sich meistens nur an Nespeln; an Birnbäumen selten, am Steinobst gar nicht.

Nach sind manche Sorten dauerhafter und leiden nicht so leicht, wie der Borsdorfer, die Renetten, die säuerlichen Äpfel etc. Menschliche Mittel helfen dagegen nicht; und wenn man auch schon die Natur nachahmen und durch Bespritzen die Blüthe abwaschen wollte, so würde es doch bey einer großen Menge nicht thunlich seyn.

§. 13.

Schädlichkeit der kalten Regen zur Blüthezeit.

Es ist auch sehr mißlich für das Obß, wenn zur Zeit seiner Blüthe, wo diese entweder stark treiben oder sich eben ansetzen soll, kalte und anhaltende Regen einfallen. Denn dadurch wird die Blüthe zurückgehalten, wird kranklich und blaß. Die schädlichen Insekten aber bekommen Zeit, ihre Brut an der Blüthe anzusetzen, und die Würmer sich einzufressen.

Ein recht gutes Mittel, wodurch man auch bey der schlechtesten Witterung immer viel Obß erhält, ist es, wenn man die blühenden Bäume bey Nebel, Föhnrauch und Regen wetter täglich etlichemal recht schüttelt, damit die Feuchtigkeit abfalle. Ein solches Schütteln wiederholt man auch bey gutem Wetter, wodurch die Insekten, ihre Eyer an die Blüthe zu legen, abgehalten werden. So lange nämlich der Saamenstaub naß und schwer ist, so lange kann ihn die Luft nicht zum Keime führen, um ihn zu befruchten. Ist er aber bey seiner Reise nur einen Augenblick trocken und leicht, so kann er seiner Bestimmung wohl entsprechen. Und dies befördert man eben durch das Abschütteln der Regentropfen. Dieses Schütteln kann bey großen Bäumen durch einen an einer Stange befindlichen Haken bewerkstelligt werden.

Neuntes Kapitel.

Den Bäumen schädliche Thiere und Insekten.

§. 1.

Der Hase.

Der Hase ist ein sehr schädliches Thier für die Pflanzungen zur Winterzeit. Er schält die jungen, zumal die Apfelbäume, seine liebste Winterkost bey, und wenn der Hunger groß ist, so füllt er auch große Bäume an, wenn sie nur noch glatte Rinde haben. verdirbt oft auch Pflaumen- und junge Kirichen sein Biß wirkt wie Gift an dem Baumgeschlechte und sehr hart. Sollen benagte Aeste zum Pfropfen oder Uren angewendet werden, so muß man sie sogleich abnehmen, den beschädigten Theil wegnehmen, das übrige in die Erde stecken und darin bis zum Gebrauch aufheben, so werden verderren die benagten Zweige, wenn man dem Baum läßt, sehr bald. Kann man den Baum nicht durch eine zuverlässige Einsassung verwahren, so muß man die Bäume verbinden. Stroh ist zu diesem das einfachste Mittel. Allein die Feuchtigkeithaltigkeit sehr darin an, wodurch das Verfrieren der Bäume (wohl nur der jungen) befördert wird; und auch Stroh beißen sich die Hasen bisweilen. Dornen sind, aber etwas umständlicher und nicht immer zu haben. Aber Schleißen (ganz dünn gespaltenes Kienholz, dessen sich in vielen Gegenden die Bauern zum Leuchten bedienen,) ist sehr gut, wenn drey oder vier Spähne nach Verhältnis des Stammes mit Weis Stroh fest herumgebunden werden. Die Rasse muß hier nicht so lange halten, der Stamm bleibt lustig ist folglich dem Verfrieren weniger unterworfen.

Wenn aber ein Stamm wirklich von Hasen abgebeißt ist, so darf man nicht lange warten, sondern die Wunden sogleich mit Baumkitt verschmieren.

5. 2.

Die Mäuse, Kröten und Maulwürfe.

Die Feldmäuse und an fließenden Bässern die Wassermause thun nicht bloß den Saamenbeeten, wo sie die Obstkerne wegfressen, sondern auch den Bäumen, parat den jungen, sowohl auf dem Pflanzenbeete als in der Baumschule und im Obstgarten manchen ärgeren Schaden. Was der Hase am Stamme des Baums thut, das thut die Maus an der Wurzel, welche sie oft rein frisst. So verdirbt sie den jungen Baum unermuthet, und macht einen großen Baum krank. Außerdem thut die Feldmaus und besonders die Ratte an manchen Früchten, besonders den Pflirschen und Aprikosen, verwüstenden Schaden, wenn sie auf den Baum kommen kann. Sie frisst jede Frucht, die zeltigen will, an und verderben sie. Diese Nachtdiebe muß man mit guten Mäuse- und Rattenfallen, worin man ihnen eine gute Lockspeise legt, fangen. Den Feldmäusen darf man weder im Sommer noch im Winter durch den in der Baumschule und im Obstgarten obnehin ganz schädlichen stöhrigen Aufenthalt verschaffen. Man fange sie weg und bringe sie wieder bis an den Rand in die Erde eingeworfene alte Töpfe, worin man auf den Boden eine Mischung von Erbsen, Hafer &c. legt, und woraus sie nicht wieder springen können. Wenn man nicht wegen mancher Vieh &c. das in dem Garten kommt, Furcht zu haben braucht, so kann man auch Arsenik unter Mehl und Fett mischen, und daraus Kügelchen machen, welche man in die Mäusefelder rollen läßt.

Auch die Kröten benagen oft eine Wurzel; besonders aber verderben sie durch ihre aufgeworfenen Gänge den Pflanzenbeeten bey den ausgefäeten Kernen manche aufgewachsene Baumpflanzen. Man trete ihre Gänge nieder und strebe dem ungebetenen Gaste nach.

Der Maulwurf ist zwar den jungen Bäumen an sich nicht schädlich; man würde ihn vielmehr sehr gern davor haben, weil er die Würmer und die schädlichen Engerchen bey den Wurzeln aufsucht und verzehrt; aber in den Baumpflanzenbeeten kann man ihn unmöglich dulden, weil

er darin durch sein Wühlen und Aufwerfen vielen Schaden verursacht. — Das Grabfeld oder die Hacke, wo man ihm aufpassen muß, oder die verschiedene Arten Fallen, die sie ihm erfunden sind, mögen ihm Schrecken setzen.

§. 3.

Die Vögel.

Es gibt verschiedene Arten Vögel, welche sowohl den Früchten des Steinobstes (zumal den Kirschen,) auch den Blüthenknospen derselben großen Schaden zufügen. Alle diese Vögel namhaft zu machen wäre Ueberfluß, jede Gegend ihre Kirschenknipper kennt. In der hiesigen Gegend thut besonders der sonst angenehme, menschenfreundliche und gelehrige Blutsinker, unser wahrer deutscher Papagei, zu Ausgang des Winters bis zur Blüthezeit den Blüthenknospen der Kirschen und der Mirabellen empfindlichen Schaden; sie entleeren zuweilen ganze Bäume, und sie die Knospen abbeißen, das Innere ausleeren und das übrige fallen lassen.

Unter allen Mitteln gegen dieses Uebel ist die gelindeste das Beste. Die Lumpengestalten auf Kirschenbäumen mit zeitigen Früchten scheuen die Vögel nicht lange; endlich sehen sie sich sogar darauf; die Klappern, die man häufig auf die Wipfel solcher Bäume setzt, sind zwar besser, wenn aber kein Wind streicht, so schwelgen sie auch.

§. 4.

Die Schorwürmer.

Aus Waldungen gerathen oft die verschiedenen Arten der Holzkäfer (worunter der Hirschkäfer der größte ist,) so wie auch die Holzwespe (Sirex) an Obsthäuser, sie legen ihre Eier entweder an faule Stämme von abgehauenen oder abgebrochenen Ästen, oder an schadhafte Stellen der Rinde des Stammes. Die Würmer, welche daraus entstehen, und wovon einige nach ihrer Gestalt und Größe den Engerlingen (der Larve des Mapkäfers) gleichen, ein brauner Kopf und starke Fresszangen haben, fressen 2 bis 4 Jahre lang, und schroten das Holz, bis sie sich puppen und verwandeln. Sie benagen die Rinde und

am Erlente immer weiter; dadurch ergiebt sich der
ist, welcher schaft und verdorren wird, und eine Kreb-
Brand und Krebs verursacht. Sie kommen endlich
in Stämme in die Rinde. Je älter und stärker der Baum
ist, desto mehr benagt er auch das Holz unter der Rinde;
einige Wurm, der im saulen Holze angelegt ist, kommt
an das gesunde Holz und vermehrt die Fäulniß und
Uebel immer mehr. Der Baum trauert, treibt seine
Blätter nicht mehr, und wenn nicht gehoben wird, so
ist er oft ganz zu Grunde. — Man entdeckt diese
Wurmbildern theils an der tosen Rinde die vom Stamm
abfällt, theils an den darunter befindlichen Wurmbildern,
an dem schwarzen Wasser, welches man hie und da
antrifft, und welches der angesammelte Saft vom
Baum oder Regenwasser ist, worin sich der Urath der
Wurmer aufgelöst hat.

Das Präservativmittel dagegen ist zunächst, daß die erwachsenen Bäume nicht vernachlässigt, und daß wenn ein Ast abgenommen werden muß, oder wenn durch Wind und Wetter verunglückt ist, die Blatte und Rinde nicht angedeckt läßt, damit keine Fäulnis entspringe und die Insekten nicht ankommen können. Von jeder Lande muß man vielmehr den Baumkult aufgeben, hernach muß man alle Jahr im März beim Ausruhen der Bäume ein aufmerksames Auge darauf haben, ob etwa ein kranker Flecken an der Rinde der Bäume sich zeigt, um sogleich dem noch kleinen Uebel zu steuern, ehe es ausgebreitet. Auch muß man die Rinde der Bäume glatt haben die losgeringenden Schiefer abtragen und sie nach Bedarf mit Salzwasser oder Lauge abwaschen.

Die Kur selbst den wirklich von den sogenannten
Wurmwürmern angegriffenen Bäumen ist diese: Man
schneidet die Wunde, und schneidet sie mit dem Messer ab.
Ist der Baum stark und die Wunde dick ist, so gebraucht
man das kleine Feil, bis man die Würmer entdeckt
am Ende des Schadens ist. Hiervon kann man
sich überzeugen, wenn er uns Herz des Baums gedrungen ist,
dann können Draht zerlegen. Die Wunden des
Baums dann mit Baumharz wohl versorgt, und ab-

los damit gebohet seyn. Auch muß dem Baume zur
Ankunft gute Dungerde an die Wurzel gelegt werden.

§. 5.

Der Mephisto und seine Brut, die Engerlinge.

Schon der Wanfläfer, als Käfer, that an den Blättern und Blüthen der Bäume, die er abfrisst, oft großen Schaden; oft kñhet er auch der angesehenen Frucht nicht. (Sein übriger Schaden in Weinbergen, Waldungen &c. nicht einzeln zu gedenken.) Noch größere Verwüstungen richtet oft seine Brut, die Engerlinge *) an. Diese sind die größten Zerstörer im Pflanzenreich, welche blöweilen ganze Strecken Ackerfelder, Wiesen &c. verderben, indem sie alle Wurzeln abnagen. Besonders sind sie den Wurzeln aller Arten von Pflanzen, am meisten der Bäume, höchst nachtheilig. Zuerst fressen sie die Saugwurzeln ab, dann zernagen sie die Hauptwurzeln, und endlich schälen sie die Rinde am Schaft ab, wie er in der Erde steht, wodurch der fünf und mehrjährige Baum unausbleiblich verderben muß. Das öffentliche Publikum sollte demnach häufig auf die starke Verminderung des Wanfläfers bedacht seyn, der zwar nur alle drei Jahre kommt, aber dann auch desto mehr Schaden in den so schädlichen Engerlingen zurückläßt. — Wie die Polizei wegen in Obstgegenden da, Vertilgen der Wanfläfer im März bey Strafe befohlen wird, so sollte auch in Ansehung der Wanfläfer gehalten werden. Bäume, die man schütteln kann, müssen des Morgens in der Kälte abgeschüttelt, die aufgestellten Wanfläfer müssen in Topf voll Wasser geworfen, ersäuft und darauf begraben werden. Sie dienen dann auch zum besten Dünger. Bey Bäumen, welche sich mit der Hand nicht schütteln lassen, kann man entweder die Stange mit dem Haken gebrauchen, oder im Frühdurchbruch des Nachts mit Vergaschwefel unter den Baum

*) Wenn der Wapfläfer sich gewant hat und seine Augen zu Anfang Junius zu Ende geht, so schlüpft er in die Erde, in darin seine Eyer, welche im Sommer durch die Würm ausgeschlüpfen. Daser Wurm oder diese Larve dreß zukünftigen Wapfläfer, Enaer, Engerling genannt, lebt drey Jahre in der Erde von Wurzel, bis er sich ein Gehäuse wie ein Ei zu Ede macht, und sich darin in einen Wapfläfer verwandelt.

na, wenn sie todt herunter fallen. Indessen muß man doch zur Vorsicht 24 Stunden lang in Töpfen mit Wasser lassen, ehe man sie bequält, weil die Käfer ein neues Leben haben, wie man sich auszudrücken pflegt.

§. 6.

Die Raupen.

Unter den Raupenarten giebt es viele, welche im Vorfrühling, theils im Mai, theils im Juni sich hervor-
heben. Sie sind fast als eine Landplage anzusehen, der wegen der Menge, die alles überzieht, nicht zu steuern ist. Den großen Schaden der gesellschaftlichen Rau-
pen kann man aber abwenden. Diese Raupen legen als Larven ihre Saamen im Herbst in ein Blatt oder eine zusammengeknüllte Blätter. Sie kriechen im Frühjahr bei dem ersten warmen Sonnenschein aus, leben lange sie klein sind, gesellschaftlich zusammen, und freß-
en die Bäume so kahl, daß sie wie Besenstiele da stehen, durch ihre Blöße zernichtet, ihr Wachsthum gehindert, und bei einem darauf folgenden dürren Sommer oft ganz-
liches Verderben bewirkt wird. Außerdem vernichtet ein starker Raupenfraß das Fruchtragen auch auf das folgende Jahr. Wenn nämlich der seiner Blätter beraubte Baum im Johannis in neuen Trieb kommt, so treiben die für das Jahr zu Tragäugen gewordenen Augen in Laubäugen aus. Die wichtige Verrichtung der Blätter ist unter an-
dem, den zunehmenden Baumlaster aufzunehmen, damit er nicht in die Aehren eintrete, nicht in den künftigen Trieb bei dem zweiten Triebe bildenden Blüthenäugen zu den Saamenkapseln zerrenne, und in Blätter auszuwachsen lasse. Dieses muß aber geschehen, wenn die Blätter von den Raupen vor Johannis vernichtet worden sind. Die Raupen neuer müssen Anfangs Februar oder Anfang März sorgfältig von den Bäumen abgenommen und getödtet oder vergraben werden, wozu man besondere Rau-
penhasen hat, um sie aus der Höhe und von den Epigen der Bäume herunterholen zu können.

Eher spätlich im Frühjahr, besonders in den Baum-
gärten, ist vorzüglich eine kleine schwarze Raupe mit einem ganz schwarzen Köpfchen, welche von einem kleinen sil-

berfarbnen Mottenschmetterlinge an die noch unaufgeschlossenen Blätter und auch an die Blüthenknospen angelegt wird. Sie spinnt sogleich inwendig die Blätter der ganzen Knospe zusammen, so daß sie sich nicht aufschließen kann; sie frisst sich sogleich in das Herz, und läßt nie nach, bis die ganze Knospe von Grund aus vernichtet ist, und als ein brauner Puzen abfaßen muß. Kommt man bey Zeiten zu Hülfe, und zieht man mit einer Stachnadel oder einem spitzen Messer das Würmchen heraus, so wird die Knospe gerettet. Sie wird von manchen Gärtnern die Stichmade genannt.

Von den allerschädlichsten Raupen sind die der Winterschmetterlinge, der großen und kleinen Frostnachtschmetterlinge (*Bramata major* und *minor*.) Von jenem kommen eben die vorhin bemeldeten gesellschaftlichen Raupen; von letzterem ist das Weibchen ungeflügelt, steigt an den Stämmen der Bäume hinauf zu den Zweigen, und legt in jede Knospe ein Eichen. Im Frühjahr bey steigender Sonne schlüpft das Würmchen aus, frisst zuerst die Geschlechtstheile in den Blüten ab, so daß die Frucht verloren geht, fällt dann die grünen Blätter an, und macht oft den ganzen Baum lahl. Sie stellt sich manchmal mehrere Jahre nach einander ein. — Dieses schädliche Schmetterlingsweibchen kann man bequem abhalten, wenn man Birkenrinden u. dgl. gut mit Theer bestreicht, und diese Substanz um den Stamm des Baums bindet. Der ungeflügelte Schmetterling bleibt dann am Theer kleben. (Einwand mit Theer bestreichen, soll man nicht nehmen, er schlägt hier durch und zieht sich in den Baum, welches demselben nachtheilig werden kann. Wachstuch, auf der innern Seite damit bestreichen, ist besser.)

Die Ringelraupe ist die Raupe von der Baumringelmotte (*Bombyx Neustria*, eine Phalene oder ein Nachtschmetterling.) Sie legt ihre Eier kreisförmig um die jungen Zweige von allerley Obstarten, und wird zuweilen irre, daß sie die Eier um einen Birnstiel legt. Trotz der dieser ein, so löst sich der Ring von den Eiern ab, so daß man den außerordentlich harten Kitt bewundern muß, den das Insekt bey sich führt.

§. 7.

Die Baumlaus, oder Baumwanze.

Die Baumlaus oder Baumwanze muß man von Blattlaus unterscheiden, wovon so gleich geredet werden wird; auch von der unschädlichen liegenden Feldwanze. Sie ist eine Blattlaus (*Psyllus elyptus* Linn. die Schild-), welches, wenn es ausgewachsen ist, seine Ober- und mit seinem Schilde bedeckt hat, wie ein Kellertier aussehe, der auf einem Aste angelagert wäre. Es ist sein Körper mit einer dünnen Schale bedeckt und weniger Feuchtigkeit angefüllt, hat 6 Füße und 2 Hörn. In der Jugend geht es, verändert seine Stelle und ist den Saft aus Blättern, Zweigen und Stämmen aus. Es klebt sich bald mit dem untern Rande seiner Schale an die Rinde und an die Blätter, und zwar mittelst des leimartigen Safts; in diesem Zustande legt es seine Eier und stirbt hernach. Sein Körper vertrocknet, die Schale verhärtet sich, bedeckt seine Eier und einen weissen Saft, in welchen sich die in seinem Körper enthaltene Feuchtigkeit verwandelt hat. Die Eier schlüpfen zu Ende May und im Junius aus; die meisten jungen Wanzen gehen sich im August festgesetzt.

Dieses Insekt findet sich am häufigsten auf den Pflanzendäumen (wechhalb es auch Pflanze Fk. 722. *Psyllus* Curi nennt.) Es ist aber auch oft an Pflanzendäumen, wovon ich verschiedene Spaliere neben einander verderben fand, in einem Garten, wo man es nicht sah und nicht wahrnahm. Auch habe ich es an jungen Pflanzendämmchen angetroffen. Ihr Auswurf schwärzt die Blätter, die Zweige und selbst die Frucht. Auch gehen ihnen die Ameisen nach. — Um sie auszurotten, so man ihre aufgestellten Schalen, worunter die Eier schlüpfen sind, sorgfältig mit einem Spahn oder Messer abscaben, alsdann die Zweige und Rinde mit einem Tuche und frischem Wasser abwaschen. Die mit leimigen Wanzen angeheften Reisfer und Blätter aber müssen entweder in Schengasse, mit Wasser verdünnt, eingewaschen, oder vermöge einer Bürste mit diesem Gärtnerswasser abgerieben werden.

Es giebt aber auch eine viel kleinere Art von dieser Baumlaus, die sich besonders an den Johannisstämmchen einfindet und eine genaue Besichtigung erfordert, um sie wahrzunehmen. Diese sind länglicht, und weiß. Sie sitzen sehr fest an; man kann sie nicht anders, als durch Abschaben mit einem Messer wegbringen.

§. 8.

Die Blattläuse.

Diese Insekten, von denen es fast so viele Verschiedenheiten als Pflanzen, giebt, machen dem Baumerzieher in der Baumschule vielen Verdruß. Die Blattläuse vermehren sich unglaublich geschwind und bis in die Millionen; sie saugen den jungen Trieben und Blättern mit ihrem Saugstachel den Saft aus, so daß die Blätter zusammenrollen, die Triebe im Wachsthum still stehen, und kümmerlich und krüpplich werden. Die Blattläuse finden sich am meisten im Frühjahr ein, überhaupt bei dem ersten und stärksten Triebe der jungen Bäume. Hauptsächlich aber und am häufigsten zieht sie der Honigthau herbei. — Man muß die ersten Blätter, worunter die Blattläuse ihre Heberge aufschlagen wollen, abspülen und zertreten, ehe sie sich weiter vermehren. Allein, da sie oft schon bis in die Millionen vermehrt sind, eheman sie gewahr wird, so muß man vorerst diejenigen Blätter, welche am stärksten damit besetzt sind, abbrechen und zertreten, und dann die oft ganz mit Läusen überzogenen Schossen in ein Gefäß mit Wasser tauchen womit Aschensasse vermischt, oder worin Rauchtaback oder Schmutztobak aufgekocht worden ist. Das vorzüglichste Mittel, wenn man nicht viel nöthig hat, ist guter Branntwein mit Et. Diner Schmutztoback vermischt, und damit abgewaschen.

§. 9.

Die Ameisen.

Die Ameisen sind bey vielen Unkundigen in ganz ungerechtem Verdacht, als ob sie die Blätter der jungen Triebe zusammenrollten, da dies doch blos von den vorhin gedachten Blattläusen herkommt. Sie besuchen aber die Blätter, um den Honig, den die Blattläuse hinten durch

Äpfelchen ausspringen, begierig zu sammeln und zu vertilgen. Indessen sind die Ameisen im Obstkraut sehr sehr beschwerlich, weil sie die besten Früchte, zumal Pflaumen, Aprikosen etc. verderben und anfressen. Ja, im Frühlinge, wo sie noch wenige Nahrung haben, fressen sie sogar die Blüthen der Pflaumen und Aprikosen, wie anderer Obstbäume an, und zerbeißen die Blüthen, so daß der Nektargefäß zu kommen und den darin befindlichen Honig zu rauben.

Der gerühmten Mittel, sie abzuhalten und zu vertilgen, sind in den ökonomischen Schriften so viele, daß man nicht sagen kann, man könne vor Bäumen den Wald nicht weiden. Das zuverlässigste Mittel ist, sie mit Fliegenkleb- oder Honig vermengt, und bedeckt unter den Baum gekleidet, der Stelle zu schaffen. Es dürfen aber keine Bienen in die Nähe kommen, sonst holen diese den Tod.

§. 10.

Der Nebenzücker. *)

Der Nebenzücker, der blasse flüchtige glatte Rüßelfäfer, der in den Weidländern am häufigsten ist, kränkt vom Frühjahre bis Johannis die jungen Triebe an allen Arten der veredelten Bäume in der Baumgasse gar sehr. Der schwärmste ist der flüchtige, wenn er ausgewachsen ist von der Größe einer mittelmäßigen Ameise. Anfangs ist dieser ganz klein. Er ist ein flüchtiger mit einem langen Schnabel, womit er die obersten jungen Triebe an den Zweigen anfangs anbohrt, und sie gänzlich abschneidet, um theils den Saft zu genießen, theils aber auch in den sich dadurch zusammenrollenden Lärern seine Eier zu verbergen und so der Fortpflanzung

*) Es wäre freylich gut gewesen, wenn ich solche schädliche Insekten in Kupfer gezeichnet und nach der Natur gemalt, hätte beifügen können, damit nicht unkundige Gartenfreunde statt der schädlichen Insekten nützliche und solche vertilgen, welche die Natur zur Verminderung der nachtheiligen Insekten, der Bienenläuse, Wespen etc. geschaffen hat, wie z. B. die Nektarfäferchen, der Pflaumen etc. Dieses liegt aber außer den Grenzen einer Handlung, die man wie möglich geringen Kosten dem Gartenbesitzer zu leisten wünscht.

zu übergeben. Er legt 2 bis 5 helle weißlichgelbe Eierchen auf ein Blatt; er sticht es hernach ab, damit es sich fest zusammenrolle, und die Eier einschließe. Das zusammengerollte Blatt verdorrt und wird vom Winde auf die Erde getrieben. Wenn das ausgetrocknete Würmchen sich ausgefressen hat, so kriecht es in die Erde und verpuppet sich, bis es sich im folgenden Frühjahr verwandelt hat und hervor kommt. Indessen wird dadurch der junge Trieb in seinem Entsummlaufe durch die entzogene Erde irre gemacht; es steht im Wachsthum bis fast zum zweiten Triebe still, wo das folgende Auge wieder den Haupttrieb macht und fortsetzt.

Gegen diesen fliegenden Käfer ist kein Mittel bekannt, als ihn fleißig zu beobachten und zu tödten. Man muß dabei aber außerordentlich behutsam seyn. Sobald er nur den Athem des Menschen verspürt, noch mehr aber bei der geringsten Bewegung des Kiefes, wirft er sich sogleich zu Boden; alsdann ist er nicht mehr zu finden, weil er zwischen die Erdschollen fällt und sich lange unbeweglich hält. Man muß entweder die Hand vorsichtig unterhalten; oder, wenn mehrere am Bäumchen befindlich sind, (wie sie denn in manchen Frühjahrern sehr häufig erscheinen,) so muß man unter denselben ein Tuch sachte ausbreiten; wenn man dann das Bäumchen ein wenig bewegt oder behaucht, so fallen sie auf das Tuch. Wenn sie aber merken, daß sie gefangen sind, so können sie geschwind laufen, während sie zwischen den Erdschollen lange unbeweglich bleiben. Zum Ausfliegen schicken sie sich nicht häufig an. Nach Jobannis sieht man wenige mehr. — Kleinere und graue von diesen Rüsselkäfern sind nur Blattsticher; diese sind nicht beswerlich, da sie nur einige Blätter abstechen.

Der stahlblaue Rüsselkäfer verdirbt nicht bloß den Weg hindurch die jungen Triebe, sondern auch im Junius verzichtet er oft Tausende von Pflaumenfrüchten, hauptsächlich Aprikosen, *) welche er anbohrt und dadurch in Fäulnis

*) Auf einem Aprikosenbaume, der im Schutze vor den Winden stand (welches dieses Insekt sehr liebt,) hingen gegen Mitte des Junius bei trockener Witterung die meisten Früchte zu faulen an. Das Uebel nahm so sehr überhand, daß nicht eine einzige vor

ragt. Man lege früh Morgens, oder nach einem Regen, ein reiches Tuch unter den angefallenen Baum, und schüttele diesen; alsdann fallen sie durch die sanfte Bewegung raus.

§. 11.

Die Schnegel oder nackenden Schnecken.

Die kleinen nackenden Schnecken, auch Schnegel genannt, welche bey warmen feuchten Frühlingen jederzeit in den Gemüthgärten, und nach nassen Sommer im Herbst auf den Saatfeldern großen Schaden anrichten. Finden sich im Frühjahr auch oft in den Baumgärten ein, und freßen dann die jungen Knospen ab, welche den neuangesprossenen und auf das schlafende Auge obulirt stehenden Stämmchen auszutreiben anfangen. Zu ihnen gesellen sich auch wohl einige rothe Schnecken. Sobald die Wärme hervor kommt, kriechen die kleinen Schnecken unter Erdschollen.

Diesem Schaden muß man erst dadurch vorbeugen, daß man so gleich nach dem Pfropfen das erste Hacken in der Baumschule verrichtet. Dadurch wird das Gras und Kraut vertilgt und jenem Ungeziefer viel von dem Aufenthalt benommen. Hernach aber ist folgendes ein treffliches (auch in dem Küchengarten und sonst gut anzuwendendes) Mittel, die Schnegel leicht wegzunehmen; man macht kleine Strohwische, taucht sie ins Wasser und legt sie rings an verschiedene Plätze. Die Schnecken, welche die Feuchtigkeit lieben, kriechen bey Aufgang der Sonne gern auf und unter die nassen Strohwische, die man denn Morgen, wenn die Sonne aufgegangen ist, sammeln und den Baum zum Frühhack hintragen kann.

Der großen Menge schon übrig bleiben zu wollen. Ich hatte keine Noth, der Ursach dieses mir unbegreiflichen Ereignisses nachzuspüren, zumal da ich an den Früchten viele kleine Löcher sah. Endlich entdeckte ich nach einem kleinen Regen eine Menge Rüsselkäfer, die sich auf den Früchten befanden und dieselben anbohrten. Aus den Löcherchen drang der bärige Saft, und verdickte sich so, daß an jedem Lochlein eine Perle von Harz hing. Dadurch entstand die Plutze, und alle Früchte des Baums gingen zu Grunde, weil ich es zu spät entdeckt hatte.

§. 12.

Die Wespen.

Den Bäumen sind zwar die Wespen nicht schädlich, aber den Früchten, vorzüglich den zarten Früchten den Aprikosen, Pflaumen, Trauben, auch den zarten Äpfeln und dem süßen Eireinotst. Die großen Wespen, Hornisse, schrotten die Früchte mit ihren zarten Ferkjassen so, daß man, wenn man ihnen nicht zusieht, glauben sollte, eine Ratte oder Maus hätte sie so zerfressen. — Das beste Mittel, ein Glas mit einem kurzen etwas engeren Halse, über die Hälfte mit durch Honig oder Zuckersüßtem Wasser gefüllt, an den Baum zu hängen, um sie zu ersäufen, thut gute Dienste. Man kann auch den Rand des Glases mit etwas Honig beschmierem, damit sie mehr angelockt werden. Das Glas mit den gefangenen Wespen darf aber nicht vor 24 Stunden ausgeleert werden, weil sie sonst wieder zu sich kommen, wenn sie von der Sonne getrocknet werden.

§. 13.

Die Blüthe verderbende Rüßeltäferchen und Fliegen.

Es giebt verschiedene Arten von kleinen Rüßeltäferchen, so wie auch schwarze Fliegen von verschiedener Gestalt, wovon letztere zur Blüthezeit, erstere schon vor Winter ihre Eier an die Knospen der Blüthen ansetzen. Im Frühjahr kriechen sie aus, und wenn die Blüthenblumen bei ungünstigem kalt regligtem Wetter langsam aufgehen, so gewinnen jene kleinen Larven Zeit, in die Blüthe sich einzufressen, und die größte Verwüstung anrichten. Wenn man zur Blüthezeit etliche Sträuschen sammengelaufener oder geschlossener brauner Apfelblüthen in ein Glas legt und dasselbe mit Papier zubindet, so kann man nach Verlauf einiger Wochen lauter braune, weiß gefleckte kleine Rüßeltäfer auskriechen sehen. Im Allgemeinen ist dagegen kein anderes Mittel anzuwenden, als das oben angerühmte fleißige Schütteln der Bäume.

gang, ihrem Sehen, Schnitt nach phy-
sikalischen u. sowie von der Erziehung,
Züchtung und dem Schnitt der Obst-
bäumchen auf Blumenbeeten oder in
Tontöpfen.

Erstes Kapitel.

Obstbäumen überhaupt, deren Züchtung
hinsichtlich zu den verschiedenen, der
Natur gemäßen, Gestalten.

§. 1.

Notwendiges Kennzeichen zur vernünftigen Behandlung der
Obstbäume.

Wesentlich die Beschäftigung ist, einen schönen frucht-
baren Baum zu ziehen, ihn in seiner Pflanze, Gesund-
heitsart zu erhalten, so nöthig ist es auch
nach Umständen zu verfahren und keinen
zu thun, wovon man nicht einen vernünft-

von der Vegetation hat, sondern man muß auch alles am Baume wohl kennen, z. B. das Tragholz, welches wohl auf dieses Jahr, als auch auf folgendes, und an dritte Jahr Frucht bringt; man muß wissen, unter welchen Umständen man einen Baum nöthigen kann, daß er Früchte anzusehen, Holzsäfte treibe; unter welchen Umständen er Blütheaugen hervorbringen muß; wie die Früchte zu laufendem Holz, zu fortspießenden Holzweigen machen sind &c. Man muß alle Theile des Baums, Bestimmung und ihren Nutzen kennen. Den Standort eines Zwergbaums gut zu wählen, den Schnitt und die Behandlung desselben recht zu machen, muß man nicht überhaupt wissen, wie der Saft im Baume treibt, sonst man muß auch die Natur des Büdlings, worauf der Baum veredelt ist, wohl kennen, ob er gern auf Holz, mehr auf Frucht treibe; ob die Sorte flüchtig oder flüchtig treibe &c., welches freilich auch schon die Nutzgröße des Laubholzes, der Leitzweige zu erkennen. Der Gärtner muß dann mit einer geschickten Hand um richtigem Auge alles in Ordnung erhalten, Verstand und Vorsicht anwenden, auch auf das Künstliche denken, die Folgen und Wirkungen eines jeden Schritts vorhersehen, allgemeine Ordnung der Natur kennen, und zu unterwerfen wissen, wann er derselben folgen, oder in welchem er der Natur eine andere Richtung geben soll, um dem Baume nicht bloß eine schöne Gestalt, sondern auch eine nützliche Fruchtbarkeit zu geben, und ihn dabei zugleich gesund und dauerhaft zu erhalten.

§. 2.

Allgemeine Kenntnisse von der Natur des Baums, seiner Theile der Vegetation oder dem Wachstume.

Der Baum entsteht nach seiner natürlichen Fortpflanzung aus dem Saamen. Dieser ist gleichsam das, worin der Embryo des Baums liegt. In dem befruchteten Keime des Saamens, dem kleinen abgesonderten Baume an der Spitze desselben, liegt die Seele des Baums, der sowohl, als die Kraft und der Trieb zum Leben oder Wachstume des Baums und seiner ganzen Person. So lange er nicht in sein Element, in die Erde, kö-

er gleichsam schliefend; die ihn umschließenden mehligten öhligen Theile und Häute erhalten ihn eine Zeit lang, schützen ihn gegen die Vertrocknung. Kommt nun der Samen in die Erde, und wird er darin befeuchtet, so lösen sich die mehligten und öhligen Theile in milchartigen Drey auf, wovon der Saft in die kleinsten Gefäße des Keims tritt, ihn zu seiner Entwicklung bestimmt und fähig macht. Er schwillt auf, und dringt, nach der in der Natur gelegten Triebe, zuerst in das hervorkommenden Wurzeln durch die an der Spitze des Keims befindliche seine Oeffnung in den Boden, und hernach auch seinen zarten Stengel in die Höhe, wo er in freier Luft, worin er zu wachsen bestimmt ist. Er kommt mit zwey Blättern hervor, welche Samenblätter heißen und ganz anders aussehen, als der Baum im Alter hat. Sie dienen anfangs vorzüglich zur Nahrung des Keims, wovon die zarte Pflanze so lange ernährt wird, bis sie durch das Wurzeln ihren Nahrungssaft aus der Erde an sich ziehen kann. Durch das Festwerden bekommt sie nach und nach mehr Festigkeit, wird fester und hart. Der Saft steigt aus der Wurzel durch die Rinde in die Höhe, wird in den Leitrohren und Blässen der Rinde und des Marks filtrirt, auf eine besondere Art verändert und zubereitet und in alle Theile der Pflanze zertheilt; die überflüssigen wässerigten und groben Theile dünsten durch die Poren und kleinen Oeffnungen der Rinde weg, die salzigen und öhligen Theile vermengen sich mit einander, die in den Leitrohren eingeschlossene Luft dehnt sich durch die Wärme aus, drückt auf die Holzfasern, bewirkt dadurch den Umlauf des Safts in alle Theile, und bewirkt das Wachsthum des Bäumchens.

Die Haupttheile des Baumes sind: die Wurzel, der Stamm, die Aeste, oder die Äugen und Knospen, woraus die Aeste werden, und die Blätter. Zu Fortpflanzung dienen hauptsächlich die Blüthen und die Frucht mit dem darin eingeschlossenen Samen — Alle diese Theile und deren Eigenschaften, Vertheilung etc. muß ein wahrer Baumgärtner kennen.

Die Wurzel besteht, eben so wie der Stamm, aus dem Holz, Saft (die innere schwammigte Rinde, die das

Holz umgibt,) und Klude. Die Hauptwurzel theilt sich theils in starke Seitenwurzeln, schief in die Erde gehende Haftwurzeln, theils in feine Nebenfasern, oder dünnere, kleinere Wurzeln, sogenannte Haarwurzeln, Nahrungswurzeln, Fasern. Diese sind die züglichen Nahrungsgefäße, die sich flach gegen die oberste gute Erde ausbreiten, von allen Seiten her die Nahrungssäfte auffuchen und in die Theile der Pflanze führen. Sie haben feine Oefnungen und sind gleichsam lanter Klumpen, die die Säfte einsaugen und den Schläuchen, zelligen Gewebes der Bastrinde zur weiteren Zubereitung zuführen. *)

Die Wurzeln geben also dem Baume den Umlauf Hauptzufluß der Säfte. Nach seiner Größe, Kraft, seinem Wachsthum steht der Baum mit seinem Wurzelsystem in directem Verhältniß, welches wir von dem ersten auf dem Steine kriechenden Moose bis zur Fledermaus nehmen, die ihren Wipfel in die Wolken erhebt. Dem kleinen Pflänzchen ist eben so wie bey diesem heuern Baume Leben und Wärme zu erzeugen, die Nahrung, -Einsaugung des Sauerstoffs, die Zersetzung des Wassers und die Bereitung der von der Wurzel eingelegten rohen Säfte nothwendig. Denn die Wurzel bewirkt den Umlauf der Säfte des Baums, und der Baum treibt die Wurzel durch eine rückgängige Circulation.

Die Hauptwurzel, welche gerade in die Erde geht, heißt Herg-, oder Pfahlwurzel, weil sie den Baum gleichsam als Pfahl hält. Je tiefer sie in den Boden tritt,

*) Hieraus erhellt, daß das Gedeihen des Baums von der Beschaffenheit des Bodens, worin die zarten Wurzeln sich ausbreiten, und von der hinlänglichen Güte des Erdreichs, worin sie Nahrungstheile finden können, abhängt. — Daher sterben viele Bäume in hartem feinigtem Boden ab; daher sehen wir Bäume, die in Gras und Unkraut stehen, daß theils das Unkraut die Nahrung raubt, theils ihre Ausbreitung verhindert. Daher leidet der ganze Baum, wenn die Wurzel verfault, weil sie dann ihre Verrichtung nicht thun und dem Baume keine Säfte zuführen kann.

Stamm und die Seitenwurzeln, oder Pfahl- und Haar-

Wurzeln haben auch ihre Augen und Keime, woraus nicht nur andere und neue Wurzeln entstehen, sondern auch die Wurzelsprossen entstehen, wenn die Wurzeln der Oberfläche der Erde nahe liegen und die Luft auf sie wirken kann.

Der Stamm oder Schaft, durch welchen der von der Wurzel eingelegene Nahrungssaft in die Krone verführt und mittelst seiner verschiedenen Organe fließt, geleitet und bereitet wird, besteht aus der Rinde, dem Holze und dem Marke. Das Mark ist ein zelliges Gewebe aus kleinen Zellen und Luftbläschen bestehend, die größer und ausgedehnter sind, als in der zweiten Rinde. Dieses Mark hat nur einigen Einfluß auf das Wachsthum des Baums, so lange er noch jung ist; im Alter aber nur wenig mehr. Die Haupttriebkraft, das Leben des Baums, liegt in der innern Seite der zweiten Rinde, im Bast. Man trifft zuweilen Bäume an, die hohl sind und oft noch lange fortleben, blühen und tragen. Das röhrenförmige Gewebe des Marks trocknet mit dem Alter des Baums ab und verschwindet zuletzt. — Das Holz hat dieselben Zellen, wie die Rinde; sie sind aber fester und dichter. In dem Holze sind bloß Luftröhrchen.

Die Rinde besteht aus einer äußern zähen Haut, darunter ein röhrenförmiges zelliges Gewebe voll kleiner Bläschen ist. Dieses Netzgewebe, diese feinen Faserbündel werden immer feiner und die Maschen immer kleiner, je tiefer sie nachwärts liegen. Hier befindet sich hauptsächlich die große Leitbahn, worin der Saft des Baums bereitet wird, wo er seinen Um- und Rücklauf hat und mit dem Herzen des thierischen Körpers verglichen werden kann. An der innern Seite dieser zelligen Haut werden die Gefäße nach und nach knorpelartig; es entsteht ein Bast und eine dritte Rinde, die im Winter sich verhärtet und zu Holz wird. Man nennt den jährlichen neuen Ring Jahreswuchs; an demselben kann man das Alter eines Baums abzählen, wenn

bei Besichtigung eines jungen Baums müssen sie daher häufig weis abgeschnitten werden.

der Baum nahe an der Wurzel quer durchgesägt ist. — Bis jetzt entdeckten Gefäße sieht man vornämlich dreierlei: 1) Faserige Gefäße, Fibern, oder hohle Röhren, die senkrecht durch alle Theile gehen, in dichten Bündeln beisammen stehen und linienweise zusammenhängen; sie sind gleichsam die Adern, wodurch der Saft von der Wurzel in die Höhe und durch die kleinsten Theile dringt. 2) Markgefäße, kommen den faserigen nahe, unterscheiden sich aber dadurch von ihnen, daß sie nie Bündel zu machen, daß sie eine schiefe oder horizontale Lage haben, durch das Mark und durch das Zellgewebe ohne gewisse Ordnung laufen, sich in den Häuten der Gefäße verlieren, und endlich in der äußersten Haut ein ganzes Netzwerk bilden; 3) Spiralgefäße, elastische, sehr zarte, dünne Schläuche, die wie eine Uhrfeder dicht gewunden sind. Ihnen liegt die Haupttriebkraft des ganzen Baums und Grund aller Zweige und Blätter, selbst der Blume und Frucht. Entsteht ein neuer Trieb, so verlängert sich ein Bündel der Spiralgefäße des Bastes, dringt durch die Rinde und bildet ein Auge oder eine Knospe. *)

Die Aeste, welche alle aus den Sommertrieben oder Leitzweigen entstehen, sind eine Fortsetzung des Stammes und gleichsam eine Fortpflanzung auf sich selbst, da jeder Ast auf Baum wächst und einer in den andern seine Wurzel schlägt, die von den Säften aus den Endwurzeln genährt und verstärkt werden. Sie kommen aus den sogenannten Augen, oder Knospen zum Vorschein, welche als eine besondere Art von Eiern anzusehen sind. In jedem Auge befindet sich der schon ausgebildete Keim

*) Da aber nicht alle Spiralgefäßbündel, die sich nach Außen zeigen, gleich in Augen zum Vorschein kommen, sondern ein Mangel des nach oben treibenden Saftes oft lange in der Rinde verborgen liegen und zu ihrer Entwicklung günstigere Umstände erwarten, da man auch solche verborgene Augen fast an allen Theilen eines Baums leicht vorantreiben kann; so sind sie ein nützliches Hülfsmittel bey dem Baumschneite. Wird ein Ast abgebrochen, so darf man nur, um die Rinde auszuheilen, den zunächst stehenden Ast gehörig tief einstecken, und dadurch nöthigen, diese verborgenen Augen, denen jetzt hinlänglich Nahrungskraft zugeführt wird, hervorzutreiben.

er Art; ja in ihm als einer besondern Art von Saamen, ist ein viel näherer Uebergang vom Keime zur Auszuga des Baums, als in dem Keime des Saamens. Natur hat, wie schon erwähnt, unendlich verschiedene ihre Beschöpfe in ihrer Art zu erhalten und fruchtbar zu machen; jedes Stückchen Wurzel, jedes Auge, (auch die schlafenden Augen, welche wir noch nicht festzusehen, wie manche nur in einem Nüsschen, einem Endknospe der Augennarben, vermuthen können) enthält in seinen ganzen Baum mit allen seinen Theilen; denn in würden alle unsere Veredelungsarten, Kulturen, Kulturen, Kulturen u. vergeblich seyn. Von dem Saamen sind diese Theile des Baums im Keime höchst concentrirt befinlich; sie müssen sich da gleichsam durch mehr Umwege entwickeln, weil sie vom Mutterstamme abgetrennt, nicht mehr aus seinen Drüsen gesaugt, aus seinen Säften ernährt werden, sondern nur zur Ausflusser der umgebende mehligte und öhlige Substanz des Saamens empfangen, und dann in einem andern Elemente, als der Luft, woraus sie kommen, nämlich in der Erde, sich zum Baume bilden müssen. Aber die Augen empfangen unmittelbar aus dem Mutterbaume die Säfte des Saamens zu ihrer Entwicklung und Hervorsprossung. Sie setzen ihre Wurzeln sogleich auf den Mutterstamm fest. Denn die Fasern an einem abgerissenen Aste sind nichts andres, als die Wurzeln, wodurch der Ast mit dem Mutterstamme verbunden ist, und jeder Ast stellt wieder einen neuen Baum auf dem Mutterstamme vor, der wieder alles, was ihm gemein hat, Stamm, Holz, Rinde, Augen, Blätter, Blüthe und Saamenfrüchte. Es findet also bei dem Baume eine nähere und mehr simultane als successive Entwicklung und Fortpflanzung statt, soaltich auch eine retrograde Fortpflanzung in der Art des Baums, (denn das Auge von seinem eignen Saften genährt wird. *)

Da nun aber die Mutter Natur bemüht ist, ihre Ge-

*) Hier kommt die Abstraktion der Frucht von einem aufrechten Aste oder Auge auf einen Wüchling, welcher jenem andern der Natur eine führt, als das Kind von seinem Mutterstamme, und als seine Natur eingetraget und modificirt ist.

wächse auch durch abgesonderte Saamen fortzupflanzen bildet sie am Baume auch Blütheaugen, um das neues großes Geschäft ihren Zweck auszuführen.

Zur Bildung der Frucht, die um des Saamens willen da ist, gehört der edelste reinste Saft, der in den Röhren an den Knoten von rohem und reinen Theilen geschieden, filtrirt und gereinigt wird. sehen wir an dem süßen, edlen und lautern Honig, in den Nektargefäßen der Blume befindet. Diese Mischung des fruchtbildenden Safts kann da nicht statt wo der Zufluß des Safts aus den ersten Wegen nicht mächtig ist, wo nicht andere in der Nähe befindlichen Gefäße, und besonders deren Blätter, den Ueberfluß des Safts aufnehmen und ableiten. *)

Dieses große Geschäft der Natur zur Bildung der Frucht und des Saamens, um die Baumart fortzusetzen, wollen wir jetzt etwas näher beleuchten.

Die wesentlichen Theile der Blüthe sind die Staubgefäße und der Stempel; die zusehends Theile aber: der Kelch und die Krone. Der Kelch ist die äußere Blumendecke, der die Blüthe umfaßt. Sie ist meistens grün, und besteht aus mehreren Schichten. Ihre Hauptbestimmung aber ist die weitere Verfeinerung des Safts zum hohen Grade. Die innere Bedeckung der Blüthe sind die Kronenblätter der Blüthe, (die gewöhnlich größer als die Kelchblätter, grüne Lappen, und sehr verschied-

*) Daher kommt die anfängliche Unfruchtbarkeit der Bäume. Daher kommt es, daß ein junger Baum, der noch keinen Trieb auf seinen Holzästen hat, keine Frucht ansetzen kann. Aber es kommt auch, daß ein junger Baum, der in einem mageren Boden steht, allzufrühe Frucht ansetzt, weil sich der Saft zu langsam treiben. Daher erklärt es sich, warum oft die Früchte eines jungen Baums wild und gar nicht essbar sind, weil die Blüthe zur bildenden Frucht nicht vollkommen reif geworden sind, und weil wegen des noch zu mächtig strömenden des rohen Safts, sich viel mit dem Honig mischt hat er. — Lauter Kenntnisse, die zur Behandlung der Bäume, vorzüglich der Zwergblume, unumgänglich erforderlich sind.

sind) schügen nicht nur mit den Kelchblättern die zur Befruchtung nöthigen Theile gegen die Kälte und andere Beschädigungen, sondern nähren auch durch zirkulirten Saft die im Kelche anhängende Frucht und sind so zu sagen; sie sind selbst Absonderungswerkzeuge, deren höchst feiner Saft. Die Blumenkrone fällt nach erfolgter Befruchtung gewöhnlich ab, die Blumenblätter, oder der Kelch, bleibt meistens noch zur fernern Ernährung des Fruchtknotens und des Saamens sitzen. In seinen Saft, welchen die Kronenblätter abgeben, ist die Natur zur Hervorbringung der Geschlechts- und der Nektarinen nöthig. Die Nektarinen sind der Uebergang von den Kelchblättern zu den Staubblättern; sie bestehen meistens in Grübchen oder Mündungen, in welchen der honigartige Saft abgeschieden, von den Staubblättern gesaugt und von denselben noch völlig ausgeleert wird.

In den Staubgefäßen, in welchen der Blumenbefruchter wird, gebhren die Staubfäden, und die Staubbeutel. Die Staubfäden sind längliche, fadenförmige Theile (gemeinlich weiß, unten meist etwas oben, bald länger, bald kürzer, oft ganz frey, theilen sich zuweilen zusammengewachsen); die Antheren oder die Staubbeutel sind die darauf befindliche Nieren, die oft auch eine pfeilförmige oder eine andere Gestalt haben, gemeinlich gelb sind &c.) Diese enthalten Blumenstaub, aus sehr feinen Adern von unregelmäßiger Gestalt bestehend, die bey ihrer Reife herspringen und seinen geistigen Dufte von sich geben, der das leuchtende befruchtende Wesen ist.

Der Griffel oder Stempel, der mittlere Theil der Blume besteht aus der Narbe, dem Griffel und dem Fruchtknoten. Die Narbe, der oberste wesentliche Theil des Griffels (gemeinlich so vielzählig, als die Frucht fächerförmig auch vielzählig) ist mit einem klebrigen Saft beschichtet, woran sich der Staub des Staubbeutels anhängt. Der Griffel, oder das Stielchen, ist der mittlere Theil des Stempels, wodurch der geistige Dufte der Staubkörner in den Fruchtknoten hinübergeht, um den Saamen zu befruchten. Dieser Griffel

sei ist bald rund, bald drey- oder viereckig, bald erförm- oder anders gestaltet, inwendig meistens mit einem saftigen zelligen Gewebe angefüllt, äußerlich aber bald glatt, bald mit Haaren bewachsen. Der Fruchtknoten, der die Saamen der Pflanze gleich vom Anfange in sich hält, ist unten in der Blume und wird von ihr umgeben.

Die Staubfäden und der Stempel bestimmen also das weibliche und männliche Geschlecht bey den Pflanzern. Wenn eine Blume nur einen Stempel hat, und keine Staubfäden, so heißt sie eine weibliche Blume; hat sie aber die Staubfäden ohne den Stempel, so ist sie eine männliche Blume, wie z. B. bey der Haselnuß gelben Kägchen, die mit gelbem Saamensstaub bekränzt sind die männliche Blüthe, und der rothe dreckichte Auswurf oder Pfüll, auf der Spitze der jungen Nuß selbst die weibliche Blüthe. Hat aber eine Blume, wie es meistens bey den beyden Theile. Staubfäden und Pfüll in sich vereint, heißt sie eine Zwitterblume. Hat nun die einzelne weibliche Blume keine männliche mit Staubfäden in ihrer Nähe, so bricht man die Staubfäden bey einer Zwitterblume ab, so verdorrt der Frost die Staubkörnerchen, oder fressen Insekten die Staubfäden ab, oder hindert anhaltender Regen das Ausplagen der Saamenkügelchen; so bleibt der Saamen unbefruchtet, und die Frucht verdorrt entweder und fällt ab, oder sie wird ein unförmliches untauhaltiges Ackerkraut, wie die sogenannten Narren auf Pflaumen- oder Zwetschenbäumen.

Sobald die Befruchtung der weiblichen Theile vollendet ist, welches in einem günstigen Augenblicke der Witterung geschieht, so beginnt die Entwicklung der Frucht, ihr Leben und Fortwachsen seinen Anfang. Weiter aber hat uns die Natur keinen Vorhang ihres Heiligthums und ihrer Geheimnisse nicht bliden lassen. Wir können ihr großes Geschäft der Zeugung, Befruchtung und Belebung nicht durchschauen, wir können nicht einmal alle Erscheinungen und Veränderungen in der Verstellung der Säfte, nicht die große Verschiedenheit des Geruchs und des Geschmacks dieser Säfte erklären. Wie viele Veränderungen, Durchsetzungen, Gährungs- u. müssen diese Säfte von ihrem Eintritt

Zurück zu durchlaufen, bis sie sich in der Blüthe und der Frucht auf so mancherley Weise färben, und den verschiedenen Geschmack und Geruch bekommen, die sie ihrer Vollendung annehmen?

Die Blätter entstehen aus dem zelligen Gewebe der Rinde; sie bestehen aus Häuten, aus einem Gerippe und aus blattartigen Theilen. Sie sind die Werkzeuge der Bewegung bey den Bäumen, wodurch ihre Gesundheit und ihre Erhaltung wird. Sie ziehen aus der Wurzel den Saft in die Höhe und bereiten ihn. Eines ihrer Hauptstücke ist, daß sie durch ihre Ausdünstung eine Menge überflüssigen Feuchtigkeits wegschaffen, woron gleichsam Umantelung die feste Luft und die elektrische Materie ist.

Diese war in den Theilen des Baums abgeschieden, darin zurückgehalten. Dagegen saugen sie aus der Luft der viele Nahrungstheile in sich, und führen sie dem Stamme zu. *)

Die obere Seite der Blätter ist meistens glatt und glänzend, die untere aber raub oder mit kurzen Haaren bedeckt. Die Haare sowohl, als auch die Drüsen oder Warzen an den Blättern, sind Absonderungsgänge, wodurch der überflüssige Saft weggedünstet wird. Auf der untern Seite der Blätter ragen auch die Adern des Gerippes mehr hervor, und ihre Farbe ist allezeit blässer, als oben. Auf die Verschiedenheit der Blätter eines Baums von einem andern Art, von dem Alter, der mehr oder minder gesunde Zustand, von der Gattung, der Boden, die besondere Witterung des Jahres und andere Zufälligkeiten ihren Einfluß. Unter allen Bäumen eines Baums sind nicht zwei einander ganz ähnlich, sondern in Bildung und Lage der Gerippe und in andern Dingen immer verschieden.

Wen das Absterben eines Baums, wenn man ihn gänzlich entfernt; daher das Krautern und Zurückgehen, ja das öftere Absterben vieler Bäume, die von Kluppen im Frühjahre saftig wurden, daher erklärt es sich, warum man den Zwergbäumen durch Hintereziehung des größten Theils der Blätter zu einer früh zu wachsenden Pflanze, der den übrigen den Saft entziehen wird, ihn in seinem übermäßigen Triebe hemmen und in die Ordnung setzen kann.

So machen die Blätter gleichsam die Lunge des Baumes aus; sie athmen die Feuchtigkeiten und Dünste ein und hauchen sie aus. Ersteres geschieht meistens des Nachts, letzteres am Tage unter Beistritt der Sonnenwärme. Sie sind also auch in gewissem Betracht der Nagen des Baums und besonders der Augen, denen sie von der Natur zugeordnet sind. Denn ihre zweite Hauptbestimmung ist die Bildung und Vervollkommenung der Augen, zumal der Fruchtaugen. Deswegen ist kein Auge ohne Blatt. Die Verbindung des Blattes mit dem Augenträger mag billig die Aufmerksamkeit jedes Naturforschers und Pflanzenphilosophers erregen. Wir sehen, daß die sogenannten schlafenden Augen zu Anfange der Sommertriebe nur kleine, bald abfallende Blättchen haben, daß hingegen die Augen in der Mitte des Sommerzweiges die vollkommensten sind, aber auch die Blätter am schönsten; daß ferner die Blüthenaugen beim Kernobst zu ihrer höhern Bildung, zu Fruchtaugen, 3 bis 7 verschiedene Blätter, ja die Fruchtaugen selbst oft 10 zu einem Strauße haben u. Das Blatt muß folglich das eigentliche Werkzeug zur Bildung und zur wesentlichen Zubereitung der mancherley Augen seyn. Es führt nicht bloß dem Laubauge den Baumsaft in vollen Strömen zu, und zwar mittelst seines Blattstiels, das auf diese Art einer Nabelschnur gleicht, sondern es verzehrt auch mit seiner Gesellschaft bey dem Blüthe- und Fruchtauge den überflüssigen, stark zubringenden Saft, damit er nicht die Fasern der Staubfäden zerreißen und sie in Blätter umbilden könne; dagegen filtrirt es die Menge Saft, leitet ihn in seinen Bläschen und Gefäßen und führt ihn nur verdichtete, edlere und zur Frucht dienlichere Säfte zu.

Außerdem haben die Blätter noch viele wichtige Bestimmungen in der Ökonomie des Baums, die uns noch größtentheils verborgen sind. Die Hauptgeschäfte aber müssen wir kennen, wenn wir einen Zwergebäum glücklich zu handeln wollen, um es der Natur abzulernen, mittelst ihrer eigenen Werkzeuge einen Zweck durch die Kunst zu erreichen, der unserer Absicht entspricht, z. B. ein Laubauge (eine Knospe, woraus ein Holzweig entstehen würde,) ein Fruchtauge zu verwandeln, und dagegen ein Fruchtauge, (eine Knospe, die in ihrem selbst gelassenen Gar-

Frucht bringen würde) zu nöthigen, ein Land-
gärtchen.

§. 3.

Den Zwergbäumen überhaupt.

Zwergbaum gehört eigentlich zur Kunstgärt-
nerei, ist ihm hier auch eine besondere Arbeit-
theil. Er gehört aber zu einem sehr angeneh-
men der Gärtnerei, wo sowohl Vergnügen als
Nutzen, Fleiß und unsere Aufmerksamkeit belohnt.
Überhaupt: Lehrbegierde, Versuche, Erfahrung und
die den glücklichen Gärtner bilden, so muß die-
se nicht allein für weise halten, sondern auch von
ihm lernen geneigt seyn, weil oft ein anderer eine
Beobachtung macht, die er zu machen keine gün-
stige Gelegenheit hat.

Ich erkläre nicht den Zwergbaum für einen Kräu-
tergarten. Ein wohl gezogener und nach der
Baumart geleiteter Zwergbaum ist gewiß ein schö-
ner, vergnüglicher Anblick. Liefert auch ein Spalier-
baum eine Pyramide nicht so viele Früchte, als ein
gerader Baum, so kann er doch einen Platz einneh-
men, der Hochstamm nicht stehen könnte. Der Zwerg-
baum bedeckt Wände, und besetzt Ecken und solche Stel-
len, wo man ihn nicht haben möchte. Auch giebt uns dieser Theil
vielleicht ein Mittel, manche Sorten Obstes zu erzie-
len, die sonst bey unserm •rdlichen Klima und den
kalten Wintern, bey der zuweilen einem starken Zu-
gesegneten Garten • Lage in Hochstämmen nicht er-
stehen.

Die Zwergbäume rechnet man alle Gestalten
von und Sträuchern, die unter dem Messer, d. i.
geschnitten werden. Die gewöhnlichsten sind
Kletter- oder Spalierbäume, (Espaliers.)
überstülpten Wände und Mauern bekleidet wer-
den. Freistehenden Zwergbäumen, denen ein Schaft
entzogen wird, gehören die Kugel-
und die halbkugelförmigen oder niedrigen Kes-
sel; ohne Schaft aber die Pyramiden, die
Kugeln, Zwerggebüsche (Buissons) und

Zwergbäumen, so wie die freystehenden Spaliere. — Figuren von Thieren und sonstige Gestalten sieht jetzt in allen vernünftigen Gärten sowohl durch den verbesserten Geschmack abgekommen, als auch weil dabei die Natur gar zu viele Gewalt geschehen muß, wodurch die Bäume sehr bald aussehn. Die Spalierbäume und Pyramiden sind die gemächlichsten und besten. Doch wollen wir auch von den übrigen das Nöthigste beibringen.

§. 4.

Von Erziehung der Zwergbäume und ihrer Veredlung. Unterscheidet man die auf Zwergunterstämmen veredelten und die auf Wildlingen veredelten.

Zuerst fragt es sich, worauf die zu Zwergstämmen bestimmten Bäume veredelt werden müssen? — Was das Kernobst, Aepfel, und Birnzwergbäume betrifft, so werden sie entweder auf taugliche Wildlinge oder Kernstämmchen veredelt oder auf zwergartige Unterstämmen; die Aepfel auf die Johannisapfel (Paradiesapfel) oder auf seinen Bruder, den stärker treibenden Heßapfel (Doucin) und die Birnen auf die Quittre. Jede Art hat ihre eigenen Vorzüge, welche auf vorliegende Umstände ankommen. Wer a) frühzeitig Früchte haben will; b) wer seine Heßbäume und Bäume für seine Spaliere hat, und keinen großen Raum im Garten zu Pyramiden; c) wer einen leichteren Baumschnitt liebt, oder keinen geschickten Gärtner hat, der die Spaliere auf Wildlinge gehörig zu behandeln weiß; d) wer ein günstiges warmes Klima und eine gute Lage für seine Zwergbäume hat, wo sie nicht durch heftige Fröste im Frühjahr gar bald zu brandigen Krüppeln werden.

*) Man kann sich auch diesen Schnitt der Spaliere auf Wildlingen sehr leicht machen, wenn man nur alle Aeste und Zweige richtig gereiht anbindet, und alle vorn und hinten herauswachsende Aeste nachschneidet. Kommt nun ein solcher Spalierbaum seiner Größe und zum tragbaren Alter, (welches freylich etwas länger dauert, als bey solchen, die auf zwergartige Unterstämmen gemacht sind,) so trägt er sehr viel mehr ein, als diejenigen.

den, wie in den nördlichen Ländern: *) der thut bes-
 wenn er sich an solche Zwerghölzume hält, die auf
 rartige Grundstämme, auf Johannisstämme und Quitten-
 veredelt sind. Das Gezeutheil erhebt aus den ange-
 rten Punkten. Dabei ist noch zu bemerken, daß diese
 in Verfallsorten, welche von Natur gern in Frucht treib-
 und deswegen einen schwachen Holztrieb haben, auf
 Grundstämmen in allen Tagen zum kräftigsten Wachs-
 und zum Brände sehr geneigt sind, wie z. B. der
 Zwergbirne, der reiche Sommerkalvil u. daß sie linge-
 gesunde, dauerhafte und doch auch fruchtbare Bäume
 geben, wenn sie auf Kernwüdlunge veredelt werden. Eine
 selbende Bemerkung machte ich in einem sehr kalten Win-
 ter in mehreren Gärten einer Gegend die rothen Kal-
 vil zu Grunde gingen. Man zeigte mir in einem Gar-
 ten noch schöne Bäume von dieser Art, auf welchen aber
 der diesem Kalvil noch eine andere stark ins Holz treib-
 de Apfelsorte — aus Unthun und Versehen des
 Gärtners, oder aus guten Absichten — gefroren war.
 sie blieben allein unbeschädigt; sie hatten auch einen schö-
 nen und keinen so knorrigten Wuchs, wie ihre daneben
 stehenden und verderbten bloß mit Kalvillen bepflanzt.
 Bäume. War hierbei nicht zu vermuthen, daß
 auf diese Kalvilbäume mitgefroren und stark ins
 Holz treibenden anderen Sorte dem Kalvil den überflüs-
 sigen Saft weggelassen, den Baum dadurch dauerhafter
 macht, und einen ihm sonst nicht eigenen schönen Wuchs
 wirkt hatten?

*) Herr erhielt ich einen Auftrag, Bäume nach Eurland zu sen-
 den, wobei der Gartenfreund folgende Bemerkung machte: „Ich
 vermute mir gänzlich alle Apfel- und Quittenbäume und Persi-
 en auf Johannisstämme und Quitten, da nach die Erfah-
 rung an meinen aus Hamburg erhaltenen Bäumen genau ge-
 licher hat, daß bloße Grundstämme in unserm Klima nicht
 aufbauern, sondern nur Wüdlunge, auf ihre Art veredelt.
 „Bäume, auf Quitten veredelt, haben dieses Schicksal: erst
 erstreicht die Birne über der Unterlage. Aus dieser geminnt man
 „eine Quittenholz-Ästlinge, mit denen man sich so bis 12
 „Jahre lang amüsiren kann; am Ende gebe auch die Unterlage
 „ab, und man hat nicht allein den Birnbaum, sondern,
 „was noch mehr ist, die edle Feu zur Dillspannung verloren.“

Was die Birnen betrifft, so taugen viele Sorten nicht auf Quitten. Schwachtreibende Birnsorten auf Quitten veredelt, treiben noch schlechter, und werden durch ihr vieles Tragen zu lauter Krüppeln, tragen lauter Frucht, und treiben oft in mehreren Jahren nicht ein einziges Sommerreiß, wie ich unter andern an Bellissime d'été und mehreren gesehen habe. Sorten mit brüchigem Fleisch und zu Steinen geneigt, werden kleinigt, plagen auf, und werden untauglich; und in einem Sandboden oder in einer leichten Erde wird keine einzige auf Quitten gepfropfte Birn recht fortkommen.

In Hinsicht des näheren Verhältnisses an sich gegen einander und gegen die mehrere oder minderen Vortheile und Unvollkommenheiten tragend einer Art Zwergbäume, gewähren Zwergäpfel, stämme auf Paradiesstämmen und Zwergbirnen auf Quittenstämmchen veredelt, folgende Vortheile: a) Sie bleiben klein, *) haben im Wachsthum einen gemäßigten Trieb; b) sind daher im Schnitt leichter zu behandeln; c) tragen früher Früchte, als auf Wildlingen, welche letztere eine gewisse Größe und Stärke haben, und in ihrem starken Triebe gleichsam ausgetobt haben müssen, bis sie Frucht ansetzen können, woben aber auch viel auf die Natur der Sorten ankommt, weil einige früher, andere später tragbar werden; d) hat der Paradiesapfel den Vorzug, daß er, weil er nur Haarwurzeln oder Nahrungswurzeln hat, das Obst nicht ausarten macht, da hingegen viele auf Wildlinge veredelte Sorten ausarten, wenn sie nicht auf Kernwildlinge ihrer Art gepfropft sind, z. B. wenn Gräfensteiner nicht auf Gräfensteiner, Renetten nicht auf Renettenwildlinge. u. kommen.

Die Unvollkommenheiten und Fehler aber, welche bey diesen auf Zwergarten veredelten Äpfeln und

*) Man hat zwar noch einen Paradiesapfel, oder Johannistamm, der stärkern Trieb macht, als unser kleiner Paradiesapfel, der auch kleinere Blätter hat: er heißt der holländische Paradiesapfelstamm, und zu Hamel gedenket seiner unter dem Namen Douçia.

renen unterlaufen, sind folgende: a) sie bilden keinen so ansehnlichen Baum, weil sie gleich in der Jugend mehr zum Fruchttragen geneigt sind, als Holz zu machen; b) sie sind nicht so gesund, sondern mit dem Brande und andern Krankheiten unterworfen; sie werden auch an sich nicht so alt, als die auf Kernwüldlingen gezogenen weil nach den Gesetzen der Natur eingeschränktes Wurzelvermögen frühere Fruchtbarkeit bewirkt, aber auch kürzere Lebensdauer verursacht, so wie früheres Wachstum späte Fruchtbarkeit und hohes Alter zur Folge hat. Nicht zu gedenken, daß, wie vorhin erwähnt, manche Sorten, besonders sehr tragbare, nicht auf thun, sondern schlechterdings auf Wüldlingen auch Zwergbäumen veredelt seyn wollen. Denn weil diese Arten an sich sehr zum Tragen geneigt sind, so bilden sie auf dem auch sehr frühzeitig tragbaren Johannisstamme ein leichtes Gewächs und bekommen darauf gern den Brand.

Was aber die Vortheile und Unbequemlichkeiten der Zwergbäume auf Kernwüldlingen betrifft, gehört zu ihrem unverkennbaren Guten: a) daß sie sehr weit schöner, größer, mehr treibenden Baum und Baum in jeder Gestalt geben, weil deren Natur einen starken Trieb haben, und nicht eher aufhört ansetzen, als bis sie starkes und genaues Holz gemacht haben; b) sie werden gesünder und dauerhafter, weil sie nicht durch allzu frühes Tragen sich vorzeitig erschöpfen und entkräften; und daher werden sie auch c) viel älter, als jene; d) wegen ihrer Größe, sie auch als Zwergbäume erreichen, liefern sie auch viel mehrere Früchte. — Ihre Unbequemlichkeiten dagegen sind: a) daß sie einen größern Raum erfordern. Daß man ungleich mehr Jahre lang später Früchte zu erwarten hat. c) Daß ihr Schnitt eine hebrere Ueberlegung und Kenntnis erfordert, als man annehmen, und daß sie häufig außer der Regel behandelt werden müssen.

§. 6.

Von der Zucht eines Zwergbaums auf Kernwüldlingen.

Obgleich auch die auf Kernwüldlinge veredelten Zwerg-

bäume ihre gewissen Vorzüge haben, und lebhaft, stark und gesunde Bäume geben, so muß man doch darauf Bedacht nehmen, daß sie nicht einen übermäßigen Trieb bekommen, woben theils der Raum für sie zu klein wird, theils man zu lange auf Früchte warten muß. Zu dem Ende muß man entweder solche Wildlinge zu ihrer Veredlung wählen (vorausgesetzt, was im I. Th. in Ansehung ihrer möglichststen Gleichförmigkeit mit dem darauf zu veredlenden Reife oder Auge eingeschränkt wurde,) die an Kernen einer nicht flüchtig wachsenden Sorte erzogen sind wie z. B. bey Äpfeln die Kalvillen, der Vordorfer der leichte Mörtanfel, der Goldperry, und andere mit groß wachsende Sommer- oder Winteräpfel; bey Birnen aber die Bergamotten, Schmalbirnen und andere schwach treibende, die man deswegen auf dem Baumkranzen bezeichnen muß. Hat man diese nicht, so muß man solche wählen, die in ihrem Wachsthum bey einem übrigens gesunden Zustande zurückgeblieben sind, und einen nicht starken Trieb verrathen. Außerdem muß man auf einem schwach treibenden Wildlinge eine Sorte veredlen, die nicht flüchtig wächst.

Von Kirschen taugen hauptsächlich nur die sauren Arten zu Zwergbäumen, von süßen aber nur solche, die nicht groß wachsen, worunter vorzüglich die frühe schwarze spanische Kirsche gehört. Wollte man ja eine andere, was stark treibende Süßkirsche zum Geländerbaume haben, so muß man versuchen, sie auf einen sauren Stamm zu veredlen, welches auch gut thut. *)

Pflaumen werden auf Pflaumen okulirt; Aprikosen, Pfirschen und Mandeln entweder auf Pflaumen- oder auf Mandelstämmchen, oder auch die beyden erstern auf Aprikosen- und Pfirschenwildlingen. Auf Mandel- und besonders auf Aprikosenwildlingen werden unsre

*) Man hat zu Zwergbäumen für die Kirschen die Zwergart Mahaleb oder Steinkirsche (die eigentlich nicht zu dem Kirschengeschlecht als *Prunus padus* gehört, aber doch ihre Veredlung annimmt,) nicht nöthig. Auch kann man die flüchtig treibende Kirschenforte als Espalier ziehen, wenn man nur die Zweige waagrecht anbindet, und die vor- und rückwärts wachsende wegschneidet.

die Pfirschen deitlicher; sie schlagen darauf auch sehr an; besonders treiben sie auf Aprikosen stark. Nur ist es zu erinnern, daß sie wegen der größern Zärtlichkeit des Mandel- und Aprikosenbaums, und wegen der Stellung des letztern zum Parastuke dem Froste unterworfen sind. Auch muß man einem Pfirschenbaume, der auf Erdboden veredelt ist, mehr Willen lassen und den flüchtigen Frost bei ihm führen, wenn er nicht muthlos werden soll. — Das übrigens das zu veredlende Reis nahe an die Erde eingesetzt werde, lehrt die regelmäßige Gestalt des Zwerghaums, und ist auch schon oben erinnert worden.

§. 6.

Von die jungen zu Zwerghäumen veredelten Stämmchen zu versetzen sind?

Daß man das veredelte Stämmchen im ersten Jahre der Veredlung frey wachsen lassen sollte, ohne etwas an ihm zu schneiden und es in seinem Triebe zu stören, es zum Zwerghaume oder zum Hochstamme bestimmt, ist oben dargezogen worden. Hat es aber im ersten Jahre kein Reis getrieben, und soll es ein Zwerghaum werden, muß es im Herbst oder im darauf folgenden Frühjahr wieder auf seine Stelle kommen und versetzt werden, auch durch seinen ersten Zuschnitt zur Anlage seiner Gestalt halten, oder wenn es in der Baumschule stehen bleibt, da besaumen.

Pfirschen spallieren, so wie auch Aprikosen, ist gar zuträglich, wenn sie so gleich im ersten Jahre in ihrer Veredlung an ihre Stelle versetzt werden, wenn ders die Stämmchen nicht allzu gering sind, sondern einen guten Trieb ihres ersten Reises gemacht haben. Sie lassen besser auf ihrem neuen Standorte an, als wenn sie über sind, und durch den regulären Zuschnitt, den man ihnen dann giebt, gewinnt man bald ein Jahr. Doch lasse sie sich auch im zweiten Jahre versetzen.

Apfel- und Birnzwerghäume lassen sich nach dem ersten Jahre ihrer Veredlung gut versetzen; doch konnte sie auch im zweiten und dritten, ja noch im vierten Jahre versetzt werden, wenn sie nur diese Jahre hindurch in der Baumschule in gehörigem Zuschnitt erhalten wor-

den sind. Will man sie bey Einem aufgerhangen nur Einem aufgegangesnen Reife jung aussehn und als gepfropfte, so muß der Spalt verwachsen seyn.

§. 7.

Vom Aufsetzen der Espaliers oder Geländerbäume und den Abstände.

Von dem Versetzen der Bäume an sich und von gehörigen Behandlung bey ihrem Einsetzen in die Erde schon im I. Th. gehandelt worden. Hierbey ist nur zu helen, was in dieser Hinsicht auf die Zwergbäume, besonders auf die Spallere Bezug hat. Man darf sie der Wurzel und dem kleinen Schaft nicht ganz nahe an Mauer oder Wand setzen, sondern so, daß die Entferner der Wurzel einen halben Fuß oder 6 bis 7 Zoll Abstrage; der Schaft aber muß gegen die Wand get werden. Dadurch gewinnt nicht nur die Wurzel Freiheit, sich auszubreiten, hat mehr Luft und Nahrung, sondern, wenn ja die Mauer in der Erde Salpeter entso bleibt auch die Wurzel geschützter gegen dies ährende. Es ist deswegen auch zur Sicherheit sehr dienlich, so in anderem Betracht nützlich und gut, wenn man dem Loche gehenden Theil der Mauer mit ausgefochten Wafen ausschlägt. Die Hauptwurzeln darf man nie die Mauer richten, wenn es auch die Seitenzweige oder Augen zulassen. Auch soll man die Pfropfstelle und Schnitt, oder die noch nicht zugewölbte Platte gegen Mauer wenden, so wie die Krümme, wenn sich falls eine solche am Stämmchen befindet; auf der Seite diese nicht stehen. Läßt sich dies nicht alles bewerkstell, weil man sich nach den Seitenzweigen oder Augen zu ten hat, so muß man doch das Nöthigste so viel es besorgen.

Von dem Abstände und der Entfernung Spallerbäume von einander muß sowohl die Höhe Rückwand, als auch die größere oder geringere Circ Bodens, so wie der Wildling, worauf die Kernobstst veredelt sind, in Betracht gezogen werden. Ist die M nur 8 Fuß hoch, so müssen die Zwergbäume in der gewinnen können, was ihnen an der Höhe abgeht, und

gen müssen sie entfernter von einander stehen. Den Myr-
 ten und Wärschen gehören hier 18 bis 20 Fuß Rheintl.;
 Eichen und Birnen auf Büdungen 20 bis 25 Fuß; Ne-
 eln auf Paradies-, und Birnen auf Quittenstämmen ver-
 10 bis 12 Fuß. Ist die Mauer 10 Fuß hoch, so
 man zwischen jeden Zwergbaum einen hochstämmigen
 alerbaum von 6 Fuß Schaftöhe setzen, und seine Krone
 die Wand spaliere. Haben endlich einmal die Zwerg-
 keinen Raum mehr, sich weiter auszubreiten, so wer-
 sie über sie gezogenen hohen Spaliere, welche indessen
 Stelle gut zu Nuze gemacht haben, hinweggenommen.

§. 8.

Von den Mauern und Geländern.

Man mag eine Mauer *) oder eine Rückwand von
 zern haben, so darf man nicht die Kosten sparen, sie
 einem Geländer von Latten zu bestehen, um die
 lanne daran bequem befestigen und ihre Zweige besten zu
 enen. Das Anbinden an einseitigene hölzerne oder ei-
 ege Nägel ist ein mühseliges, Zeit verplünderndes, und den
 seligen und Früchten nachtheiliges Geschäft. Weil man
 nämlich dabei verschiedener einschneidenden Gehinde be-
 enen muß, so kann es nicht selten, daß mancher Brand-
 en entsteht; und bei der langen Zeit, die der Gärtner
 Abheften zubringt, kann doch der Baum ohne Latten-
 erl nicht regular gebunden und seine Zweige können nicht
 richtig und symmetrisch für das Nuze und vortheilhaft
 den Baum und seine Früchte geheftet werden.

Zu einem Geländerwerk werden zumal die senk-
 stehenden Hölzer, worauf die Latten genagelt wer-
 en, an der Mauer oder Rückwand durch Mauerkloben
 ege Haken befestigt. Hierbey ist es nun recht sparsam ge-
 radelt, wenn man sich nicht der, übrigens dazu sehr tauq-
 eba tannenen sogenannten Rahmschenkel (Schalterbäume),
 deren der dreyermal theuerern eichenen Rahmschenkel
 er Kosten bedient. Denn die Länge ihrer Dauer in
 Bad und Wetter ersetzt nicht nur die Kosten der Mate-

*) Mauern von Fachwerken, mit Mörtel von Salt beworfen,
 sind für die Zwergbäume die vorzüglichsten.

riallen und den Arbeitslohn doppelt, sondern über den Gartenfreund und Besitzer eines höchst mühsamen Bäumers vielfältig unvermeidlich schädlichen verbliebenen Geschäftes, die Mauer zur Unzeit, und am schönsten mit erwachsenen Spalierbäumen besetzt neue mit Lattenwerk beziehen zu lassen. Nach der Länge laufende Latten von Eichenholz sind es desto besser; doch lassen sich auch tannene Latten nehmen. Das Anstreichen mit einer beliebigen Oelfarbe verlängert ihre Dauer gar sehr; dieser Anstrich zugleich den senkrecht stehenden Pfosten oder den dicken eichenen Rahmschenkeln sehr wohl, und vergrößert ihre Dauer und Schönheit. Um alles dieses voll zu machen, so müssen die Latten und Pfosten, ehe befestigt und angenagelt werden, einen doppelten Anstrich halten, nämlich erst den Grund mit Oelfarbe, und den Ueberstrich. Das Anstreichen zum drittenmal aber, wenn alles befestigt und angenagelt ist. Wenn das Geländer erst nach der Hand, und wenn es schon zum erstenmal angestrichen lassen, so würde die blutige da wo es am nöthigsten ist (besonders, wo die Latten liegen und an den Pfosten angenagelt sind, weil Regen- und Schneewasser am längsten sich hält und die Fäulniß ansetzt,) unangestrichen bleiben müssen. Aber das Geländerwerk nicht mit Oelfarbe anstreichen müssen doch die Latten glatt abgeschobelet werden, sonst die Feuchtigkeit in den Fugen und Spalten länger hält, und eher Fäulniß verursacht.

Ein wohlfeilerer Anstrich ist der Schiffscheer, den sich die Engländer häufig bey Planken und Einfassungen der Gärten bedienen. Das Anstreichen muß aber in heißen Sommertagen geschehen, und gut zu trocknen. Dieses Material verhindert die Fäulniß, weil es die Poren des Holzes mit sich anfüllt, und die Feuchtigkeit abhält. Es fragt sich, ob bey dem hiesigen Preise des Schiffscheers viele Ersparniß gegen das Anstreichen mit Oelfarbe um jenes Anstreichen diesem vorzuziehen.

Die Einrichtung des Geländerwerks an sich Die senkrecht stehenden, nach dem Kleysekel

Geländerzwergbäume.

werden immer 6 Schuh weit von einander be-
stlich so, daß jedesmal bey dem zweyten Pfosten
aufsteigenden Latten in der Mitte desselben zu-
sen. Die Latten aber haben dann die zwey-
tfernung von einander, wenn gewöhnliche zwey-
Latten dazu angewendet werden. Immer ein
st. steht ein Nagel von dem andern auf dem
Werden aber die schmalen viereckigten sogenann-
ter Latten dazu gebraucht, so dürfen diese nur
Rechten von einander absehen.

Kann hiernächst auch ein noch wohlfeileres Ge-
aufrichten, welches zugleich viele Bequemlichkeit
Daß man es zu jeder beliebigen Zeit erneuern
jeder Latte, die in die Quere zu liegen kommt,
er Mauerhaken vom Schlosser verfertigen, schlägt
brer gehörigen Entfernung und in richtigem Ab-
die Mauer und legt die Latte hinein (woben man
der Dachlatten sich der viel wohlfeilern schma-
latten Spallierlatten bedienen kann.)

Bedaehung ist, außer was zur bequemen An-
ter Bedeckungen mit Blatten gegen den Frühling-
sch ist, nicht viel zu halten, weil man den Wän-
hren Früchten von den wohlthätigen Regen nichts
soll. Jenes kann durch ein ebenfalls mit Dohl-
streiches Bret in einer Breite von 5 oder 6
ehen.

§. 9.

sten Zuschnitte eines Zwergbaums nach der Verschieden-
e Gestalten, entweder in der Baumschule oder auf dem
oben oder nach dem Versetzen. Von den Spallierbau-
ab deren verschiedenen Gestalten insbesondere.

beliebteste und meistens nöthige Gestalt der Zwerg-
ist zuerst der Geländerzwergbaum, Spa-
m (Espalier) der aber wieder in einer der drey
(die übrigen der Natur gar nicht gemäßen über-
hier) gezogen wird: entweder auf den Herz-
der auf den Fächerzug, (Radspiechenzug) oder auf
12-72.

Wahelsigur (ohugefähr wie der lateinische Buch-

stalt 1) ist der beste Zug, welchen der Natur am besten Gewalt angethan wird; sie ist daher auch die letzte. Aus den zwei Mutterästen werden alle übrige Aestchen; dadurch wird der Saft gleich und am zwecklichsten vertheilt, die Seiten folglich in ihrem Gleichgewicht und der Baum in seiner Gesundheit erhalten. Hier nun meistens die veredelten jungen Stämmchen mit einem Saft am bequemsten, woran unten vollkommene, noch ausgelaufene, Augen befindlich sind. Dieser Schutz oder Hülfe wird eine Hand breit von der Erde (wenn das beim Pluliren wie gebührig ganz tief, eingesetzt war) auf 4 bis 6 Augen über der Plulirstelle abgeschnitten. Man könnte sie auch über den beiden gegen einander stehenden besten Augen abschneiden, und die übrigen unter befindlichen Augen mit dem Daumen abdrücken. Dem der Starkerheit wegen (weil an diesen beiden und den daraus entspringenden Aestchen, der Grundlagungen Baums, alles gelegen ist) läßt man lieber, zu der Baumschule, wo mehrere Gefahr ist, als am Ende oder auf dem Stande, mehrere Augen stehen, bis sie sich ausgetrieben haben. Daraus kommen nun 4 Aestchen, wovon man denn zeitlich die beiden besten wählt, und die übrigen darunter noch im Anfang sindlichen, d. h. die jungen und jungen damit Alteration im Safttrieb entsetzt, unterdrückt und mit dem Daumen abschnebt. Die allensfalls darüber stehenden werden mit dem überflüssigen Theile des Hauptreises abgeschnitten. Weil die obern Augen je höher sie stehen, weiter von einander entfernt sind, die Gleichheit aber dem beide Mutteräste gleichsam aus einem Punkte entstehen zu seyn scheinen, die schönste Uebereinstimmung wählt man lieber von den untern Aestchen der Mutterästen.

partie aber das beim Pluliren eingesetzte Auge ist

*) Dieses Abschneiden geschieht erst im Frühjahre, etwa im März oder nach Beendigung der Winterwitterung Anfang April, damit die Augen durch das schon bleibende Aestchen hindurch, bis der Saft eintritt, Schutz gegen das Ausbrechen vom Froste haben.

eich starke, 45 Grad im Winkel von einander

Zweige getrieben, oder wären am Bildlinge in einanderüber stehende Augen, die in der Höhe den Abstand hätten, oder wären auf einer wohl in kleinen Gabel des Bildlings zwey Augen eingesetzt denselben zwey gleich starke Zweige erwachsen man ein Jahr gewonnen. Diese Zweige könnten abgebrochen genommen und auf die weiterhin in beider Weise jeder auf vier Augen geschnitten werden. Die andere Gestalt des Spallerbaums ist der Sonnenreiser oder Radspiecherzug (en Eventaille,) wo der Krone des kurzen Stammes ausgehende die Speichen von einem halben Rade oder wie eines Sonnensäckers an das Spaller gezogen. Indessen darf keiner aus dem Mittelpunkt gehen, sondern alle müssen etwas schief liegen. Die dazu muß bey dem ersten Schnitte so gemacht daß man in diesem Frühjahr den im vorigen lebenden Schuß des edlen Reises nur auf zwey Augen verfaßt, damit sich das Bäumchen beym nächsten an der Krone nahe bey einander aufwachsen, wonach man sich in dem Schneiden weiterhin hat.

Die dritte Gestalt des Geländerbaums ist der Zug der Stamm. Hierbey werden die Aeste rechts aus dem aufwärts wachsenden Zweige in gleicher Stärke erzogen und waagrecht oder querr angeheftet. Die Grundlage dazu bey dem ersten wird dadurch gemacht, daß man dem Reise bey zwey Augen läßt, und den schönsten daraus entgerade aufwachsenden Zweig als einen Mittelast erzieht, woraus die übrigen Aeste in gleichem Abstand stehen müssen. Bey dem fernern Wuchs muß da stehen werden, daß dieser Leib von seinem jedes Jahreschuß nur 8 Zoll Länge, oder bey schwächeren nur 5 bis 6 Zoll behält, und daß vorn oder hintere Zweige jedesmal in ihrem Keime durch die Augen oder Knospen unterdrückt werden. Schon dieser Zug sich dem Auge darstellt, und so auch wie der andere auf den Fächerzug, scheint,

so schwer ist er gleichwohl; er erfordert einen geübten im Schneiden. Je höher der Saft eines Baums kann, desto mehr Gewalt und Trieb äußert hinaus; und je gerader ein Zweig steht, desto mehr zieht er an. Er macht, daß die untern darben; die steht die Mächtigkeit an dem untern Theile der Zweigkumal bey Pürschenbäumen. Bey den beiden letztstalten aber, besonders bey dem Fächerzuge, ist es merkwürdig, daß die mittlern Aeste immer gerader, und nicht ganz senkrecht, gerichtet werden müssen. Die daher immer den untern vor, gleichen den meißten sich, und lassen die untersten schwächen. Alsdann aller Kunst und Geschicklichkeit des Gärtners im sahr, und ein solcher Baum hat seine Aufmerksamkeit. — Vorzüglich bey dem Pürschen spalt man nicht leicht eine andere Figur wählen, als Wabenzug.

5. 10.

Erster Abschnitt zur Pyramide.

Die Pyramide ist ein überaus angenehmer und nützlicher Zwerbaum; sie kann fast allenthalben finden, und auf alle Obstarten angewendet werden, und ist besser bey dem Kern- als Steinhof. Sie läßt sich in einer sehr ansehnlichen Höhe und Größe erziehen, und nach Verhältnis eine Menge Früchte liefern. Die selbst werden unter allen Arten Zwerqbäumen die hartesten und besten, weil sie, wie die Hochstämme, die freye Luft und Sonne genießen; sie nähern sich am meisten den Hochstämmen, vor denen sie noch und gefährtere Früchte geben. Sorten, welche dick machen, und sich stark belauben, schicken sich der Zwerbaum vorzüglich dazu; darunter gehören von Birnen, Schmelzerbirnen, die St. Germain, Virgouleuse, blanc, Bergamotten etc. und von den Äpfeln: Pinz, Katalien, Renetten etc. aber auch andere Sorten nicht davon ausgeschlossen. Will man Pürschenpyramiden bilden, so zieht man um den Baum als punkt herum einen Kreis von 4 bis 5 Fuß im Durchmesser, steckt alle Fuß, oder auch nur alle 2 Fuß die

Wäpfe, und bindet sie zuletzt oben zusammen. Als-
 det man an diesem Kege! der Höhe nach alle Fuß
 ne schmale Reifen mit Draht fest und bindet an
 der die Pflschenreifer, nachdem sie beschnitten wor-

Man kann sie aber auch frey bilden und ziehen.
 mitt hier in dieser Natur ist der leichteste. Man
 Holzäste immer so ein, daß inwendig lauter feine
 ser entstehen. Es ist eine Pracht, eine solche Pyr-
 mide voll Früchte zu sehen. Freylich dauert er
 die Fruchtbarkeit nicht so lange, als am Spalier;
 auch bald wieder erzogen.

Grundlage zur Pyramide wird so gemacht:
 1. ausgeflossene edle Reis ein Jahr alt ist, so
 ist abgeschnitten werden, wodurch verschiedene nahe
 die hervormachende Aeste entstehen. Einer davon,
 der am stärksten treibende, muß als der beständige
 n und Leitast beybehalten werden, und gerade em-
 en; die übrigen aber müssen nach der Seite ge-
 n das Reis schon einen schönen Trieb von etwa
 nischen gemacht, so wird nicht der Hauptschoß
 ste genommen, sondern der fünfte Nebenast. An
 wird der Hauptstamm abgeschnitten. Dieses ge-
 renn das zur Pyramide bestimmte Stämmchen wo
 n versetzt wird. Würde es da fast in seiner Länge
 h würden die untersten Aeste schwächlich werden,
 Dazeln dieses Jahr viel mit sich selbst zu thun ha-
 lebe es aber unausgesetzt auf dem Blaz stehen,
 es auf einen Kernwildling veredelt, so be-
 n den Hauptast ganz bey, und stupt etwa nur auf
 dem obenherein ab.

herhin aber und in folgenden Jahren muß der
 m so beschnitten werden, daß er seine Seitenzweige
 h überwächst.

§. 11.

Erster Zuschnitt zum Kesselbaume.

1. Kesselbaum schickt sich am besten in die Gaden
 wands; der mit 3 Fuß Schafthöhe ist beliebter
 fählicher, als der bey der Erde, welcher nur einen
 von einem halben Fuß Höhe hat. Man trifft den

Kesselbaum überhaupt nicht häufig an, wegen des Edelens, den er im Garten um sich her macht. Da er aber sehr lustig gezogen und gehalten wird, so trägt er auch besonders der mit einem Schaft, sehr wohlgeschmeckten Früchte. Er hat, wie auch sein Name anzeigt, eine hohle und inwendig hohle Krone. Eigentlich soll er eine mehr eine Base vorstellen, oder einen Wecher, der oben etwas breit ausläuft. Er ist noch die einzige leidliche Pflanze, die vom Spielwerke der alten Gärtneren übrig geblieben ist, und die vernünftigste, der Natur des Baums nach. Doch zum Kesselbaum bestimmte Stämmchen, müssen nur $\frac{1}{2}$ Fuß von der Erde seinen Kessel bilden (muss gleich von Jugend auf dazu eingerichtet und gehalten werden. Der im ersten Jahr getriebene Schuss edlen Reises wird nahe bei der Erde da, wo die schon noch nahe beisammensiehenden Augen sich befinden, an vier 3 Augen verflucht, damit sich das Bäumchen bequem seine Nessel nahe bei einander an der Krone auszutreiben. Dem künftigen Kesselbaum mit einem Stamm aber, lässt man zuvor den Schaft wachsen; bei Zeiten wird das Hauptreis in bestimmter Höhe abgeschnitten. Man giebt da die gleichstarken Reiser zur hohlen Krone als Grund an. Es dürfen aber derselben nicht zu viele sein. Durch einen mäßigen Schnitt erhält man sie bei mäßigem Wuchse. Weiterhin werden drei Reiser umgelegt und durch Anheftung der Zweige in eine hohle Form gebracht.

§. 12.

Erster Abschnitt zum Buschzwergebäume und zu Zwerghecken.

Buschbäume heißen solche Zwergbäume, die ohne Einschränkung und ohne vielen Zwang frei aus der Stabatie oder in einer Reihe als Hecken erhebt. Man lässt sie nach Belieben und nach Symmetrie mit andern nachbarten im Garten stehenden Bäumen und sonstigen Pflanzen wachsen in eine beliebige Höhe und Breite wachsen; die ansehnlichen und ungeschicklich wachsenden Zweige werden weggenommen und in die Ordnung gebracht, auch leicht an Reife gebracht, um eine schnelle Rundung zu erhalten. Das Wichtigste hierbei ist, daß sie so leicht zu ihrer Nessel austreiben, daß folglich der Schaft

Zwergbäden.

rz und durch die untersten Aeste dem Auge verbor-
 . Deswegen muß man auf dem Kopfe des kurzen
 1 hinreichende Zweige erziehen, und das edle Reis
 der 4 Augen schneiden, und keinen Aß zum Haupt-
 sammasse werden lassen. Aussen herum muß der
 zum gleich gut besetzt seyn; inwendig aber werden
 flüssigen Zweige herausgenommen, damit die Sonne
 d Frucht an zu setzen könne. Auch muß man kurz
 1, damit sowohl der Baum nicht zu hoch gehe, als
 Aeste stark werden und sich nicht von der Schwere
 hte auf den Boden hängen.

ik gleiches Verhältniß hat es mit den Zwerg-
 und Brustbäden, welche nach dem gebräulichen
 und nach der erlangten Höhe wie andere Bäden
 dem Messer beschnitten werden. Hierzu sind un-
 Kernobst hauptsächlich die Äpfel tauglich, vorzüg-
 Beringas, Pigeon, Goldrenetten des d u Hamel,
 und nre, welche sich bey ihrer Fruchtbarkeit sämtlich
 ke goldglänzenden Früchte herrlich ausnehmen. Zu
 in Stradbäden müssen die Birnen auf Weißdorn ver-
 zu. Auf Quitten bekommen sie bald den Brand.
 in sie in Gärten an Gängen, Rabatten, Blumen-
 k. stehen; auch machen sie in englischen Anlagen ei-
 genheimen überraschenden Anblick, wenn sie eine
 Obstbäume umschließen. Wegen des gezwungenen
 d dauern sie aber nicht lange. Das Steinobst eig-
 1 besser dazu, und zwar solche Sorten, die keinen
 zu Wuchs haben, wie unter den Pflaumen die gelbe
 etc. unter den Kirschen die frühe spanische Herz-
 ; die frühe Matt aus Saamen; die Leopoldskirsche
 u.

Zweytes Kapitel.

**Vom Zwergbaumschnitt überhaupt, von den
verschiedenen Gestalten des Schnitts
dieser, und der sonstigen dahin einschl.
Behandlung.**

§. 1.

Wie man zur rechten Kenntniß des Baumschnitts gela-

Bey dem Schnitte des Zwergbaums Hauptabsicht dahin gehen, dem Baume überall schönen und dem Auge gefälligen Uebereinstimmung gesundes Laubholz anzuziehen, und ihn, wenn er selbste erreicht hat, auch mit gleich vertheiltem Fruchtsaft zu versehen. Zu dem Ende muß man den Schnitt so zu lenken, daß er auf beyden Seiten gehörig lenken, beugen und andern freystehenden Zweygegestalten in die Hand leiten. Der Saft darf nicht zu stark in die Hand gehen, damit der Baum unten nicht lahl werdt. Baumschnitt erfordert daher ein wahres Studium bey so vielen verschiedenen Vorfällen und Veränderungen, bey dem Wachstume der Bäume von derer Natur viele Anstrengung erfordert. Es ist auch wenig ganz besondere Regeln hierzu geben; man muß unzählig viele Kupfer aufstellen, um in dieser Weise einen mechanischen Unterricht zu erteilen. Man her die Natur der Bäume studieren, Aufmerksamkeit den, viele Ueberlegung anstellen und hauptsächlich Uebung sich zum Meister machen; denn erst durch und Beobachtung sieht man Vieles in hellem Lichte und vorher dunkel war.

§. 2.

Allgemeine Regeln vom Zwergbaumschnitte.

1) Man muß nie auf Ohngefähr und auf

etwas wegschneiden oder stehen lassen, sondern je-
mal einen vernünftigen Grund dazu angeben können.

2) Man muß des Zwergbaums Sorte kennen, man
s wissen, ob sie stark oder schwachtreibend, mehr
Fruchttriebe oder zum Holztriebe geneigt sey.

3) Man muß daher auch nothwendig wissen, wor-
der Zwergbaum veredelt sey; ob auf einen
Natur zwergartigen Stamm, auf Quitten, Johannis-
um u. oder auf einen Wildling, der stark treibt, welches
gewöhnlich schon an den Sommertrieben erkennen

4) Man muß überlegen, in welchem Raum der Baum
endlich ausbreiten könne.

5) Man muß die Beschaffenheit des Erdreichs,
in der Baum steht, in Erwägung ziehen, ob es fett,
treibend u. sey; ferner die Lage, ob der Baum durch
dies zu stärkerem oder zu minderm Triebe geneigt ge-
werde.

6) Jeder Schnitt der Zweige muß an einem Auge
und so geschehen, daß das letzte stehen bleibende Auge
in steht, wo man den neuen Trieb hin haben will.
gewöhne sich, das Messer stets nach dem Winkel
45 Graden *) auf der dem Auge entgegengesetz-
Seite anzusetzen; alsdann wird der Stängel über dem
nicht zu groß werden, auch die oberste Kante nicht
spitzig und scharf, damit das Auge nicht leicht ver-
wundet und der Schnitt bald verheile; auch nicht allzu kurz,
daß das Wasser ablaufen könne. Wird der Schnitt schräg-
gemacht, so daß er sich mehr dem Neßfußschnitte
ähnet, so hat er Nachtheil für das gegenüberstehende Auge.
(siehe Taf. III. fig. y.) Die Hand, womit der Zweig
gegriffen wird, muß man unterhalb der Stelle haben, wo
geschnitten wird, um keine Versplitterung mit dem Garten-
messer zu machen.

Wenn man auf einem Papier einen Halbkreis zieht (welches mit
einer Schere geschehen kann, wenn man keinen Zirkel hat,)
ihn aufschneidet, und vierfach, auf dem Mittelpunkte zu, zusam-
men legt, so macht dieser vierte Theil Papier (des Halbkreises)
in 45 Grade; s. Taf. III.

7) Ehe man einen Zwergbaum und zwar einen gehesetzten Spalierbaum zu beschneiden anfängt, so muß man ihn erst überall, bis auf die starken Hauptäste, losbinden, auch von allen Blüthweiden, durren Blättern, und von allem, was den Insekten zum Aufenthalt dienen, oder dem Gärtner als eine Nachlässigkeit zur Last gelegt werden könnte, säubern; auch alle durre, krebhige und schadhafte Zweige wegschneiden.

8) Bei einem Zwergbaume fängt man immer erst unten an zu schneiden; zuerst nimmt man die Holzwelge unter das Messer, hernach ordnet man die Fruchtwelge z.

9) Ein Spalierbaum darf keinen Pfauenschwanz bilden, d. i. keinen Halbkreis, obgleich er unten breiter seyn muß, als oben.

§. 3.

Anfangsgründe zum Zwergbaumschneite.

1) Von Natur zwergartige Grundstämme, als Quitten, und hauptsächlich der Paradiesapfel, die Melonen z. treiben mehr auf Frucht; Kernwildlinge mehr auf Holz. Daher schneide man bei erstern immer mehr auf Holz, und wo es nöthig ist, verkürze man auch das Fruchtholz, damit Laubholz daraus werde; sie setzen doch genug Frucht an. Von Grundstämmen von Kernwildlingen aber schneide man mehr auf Frucht.

2) Alte und schwächliche Bäume müssen viel kürzer beschnitten werden, als junge und lebhafte Bäume.

3) Man schneide immer einen Baum kurz, damit die untern Aeste nicht geschwächt, und der Baum unten nicht nackend werde. Je höher der Saft steigen kann, desto stärker wirkt er auf die äußern Zweige, und dann müssen die Nebenweige darben, noch mehr die untersten. Man lasse daher an einem Spalierbaume nie einen Zweig gerade aufstehen, sondern binde ihn bei Zeiten in die horizontale Lage. Diese Beugung der frechwachsenden Aeste mäht oft den ungestümmen Trieb des Safts, so daß der Baum sich bequemt, Früchte anzusetzen, da er vorher immer Holz machte. Die Regel, kurz zu schneiden, kann nicht genug empfohlen werden. Und zwar nicht nur von oben herab muß der Baum kurz gehalten werden, son-

auch die Zweige müssen es, damit das junge Holz nahe am Stamme anstreibe, und die Aeste hinreichend werden; verhältniß bey Pfläschen, bey welchen solcher Fehler nicht mehr zu verbessern ist, weil die Aeste schon sehr absterben, und der Saft immer nur hin treibt. Denn

vermöge seines eigenen Triebes wirkt der Saft am Ende auf das Ende der Zweige. Das letzte Auge, der Schnitt geschehen ist, wird immer das stärkste sein. Man schneide z. B. einen Zweig auf 5 Augen ab, es muß an Saft, sämtliche Augen aufzutreiben wäre nur zu drei Augen hinreichend da, so werden drei äußersten in Reiser ausschlagen und die fünf geschlossen bleiben. Man lasse also die Zweige beym Schnitt nicht zu lang, weil sonst der Saft den Baum in die Länge verläßt. Man mache aber auch den Schnitt nicht zu kurz, damit nicht der Saft in die alten Schnittstellen und falsche Holzwelge anstreibe. Wenn aber der Baum auf einer Seite zu stark wächst, so muß man die starken Zweige derselben Seite kurz schneiden, damit der Saft mehr Widerstand und weniger günstige Ausläufe findet; zugleich aber muß man viele schwache mittelmächtige Zweige daselbst erhalten lang lassen, nämlich diejenigen, welche ohne Unfall bleiben können, damit sie den Saft aufnehmen und damit er nicht außerordentliche Wege zu suchen habe. An der schwachen Seite hingegen muß man alle die Zweige hinwegnehmen, die mittelmächtigen kurz machen, und von diesen nur die nöthige Anzahl behalten, die starken aber muß man lang lassen, damit die Wirkung des Saftes sich dahin ziehe.

Bei den Wassertschossen gehe man behutsam vor, sie mit einem Male wegzuschneiden würde den Saft in große Unordnung bringen; die Menge des dabin fließenden Saftes würde in die benachbarten Fruchtzwelge fließen; er würde machen daß sie ausarten und in Holz ausfallen. Man muß sie vielmehr zu wiederholten Malen abwaschen und auf alle mögliche Art zu bändigen.

Die Wurzeln und die Aeste eines Baums

siehen in einem genauen Verhältniß gegen einander. Wenn man bey einem muntern Baume die starken Zweige zu laß läßt, so stärken sich seine Wurzeln immer mehr, die kleinen Zweige vermehren sich, und der Baum wächst ins Hohe bringt aber keine Früchte. Schneidet man sie aber zu kurz und nimmt man noch dazu die kleinen Zweige am Baum weg, so führen die Wurzeln auf zu wirken, und der Baum fängt an zu schwächen. Man muß also einem muntern Baume an seinen Zweigen die gehörige Länge lassen, zwischen seinen Zweigen und Wurzeln das Gleichgewicht zu unterhalten. — Treibt hingegen ein Baum schwach, zeigt dieses an, daß seine Wurzeln schwächen. Man muß daher die besten Zweige kurz schneiden, damit die Wurzel sich stärke.

7) So haben auch die Blätter, wie vorher erwähnt, sowohl ihr wichtiges Geschäft bey Bildung der im nächsten Augen, als auch überhaupt ihren großen Einfluß die Vertheilung und Menge des Saftes, weil sie viele Nahrungsteile aus der Luft einsaugen. Wenn die Blätter durch die Mäusen abgefressen oder durch die Blattläuse oder so verderben werden, so wird die Bildung des Saftes schwächt, oder er steht wohl gar still, die Frucht fällt ab und der Baum leidet dann sehr. Man kann demnach das allmähliche Wachstum eines Zweiges mäßigen, wenn man einen Theil seiner Blätter wegnimmt. An der Anzahl der Blätter eines Auges kann man erkennen, ob es ein Blüthen- oder ein Fruchtauge werde.

8) Der Sommerschnitt thut bey dem Kern nicht im Johannis und nicht im August gut. Der Schnitt tritt zurück, und der Baum wird durch diese störende Handlung entkräftet. Ueberdies schadet man sich an Früchten auf das zukünftige Jahr. Was nämlich Frosgaugen gegeben hätte, schlägt wegen des Safttriebes in den jungen Safttrieb oder noch vor Winter in Holzungen aus. Es durch das Abdrücken der Augen mit dem Daumen da wo überflüssige oder schädliche Zweige hervorkommen wollen, und durch das Abwickeln der Nischen an den Epigen auf 1 oder 2 Zoll, die entweder zu froch wachsen und andern ungebührlich den Saft zu entziehen drohen, oder auf das nächste Frühjahr weggeschnitten werden sollen.

richtige Sache; sie erspart dem Baume viele Mühe; ihn nicht im Gafstriebe und erhält den Baum in Ordnung. — Bey einigen Kirschenarten ist der Sommerschnitt unumgänglich nöthig, wie ich schon will; er muß aber vor Johannis vorgenommen, ehe die Augen ausgebildet sind.

Der Holzweig wächst aus dem letzten Auge im letzten Astes, oder bey starkem Triebe aus den äußersten Augen. Denn hier läßt es der Gafst nicht zu, daß eine Frucht entstehen könnte. Dieser Holzweig ist der, welcher wider die Regel an einem unrechten Orte entweder am alten Schnitte, oder gar am Stamme, zu oft besser stehen, als ein benachbarter guter Ast. Man kann ihn dann als einen Holzweig schneiden, aber auf seinem Orte unschicklich, und hat man ihn, so gleich bey seiner Entstehung abzuwickeln; man ihn zur Zeit des Schnitts nicht ganz hinauf, daraus etwas Unordnung in den Zweigen zu würde, sondern man schneide ihn auf einen Stumpf, in der Gärtnersprache auf die Dicke eines oder zwey Asten können dann aus den verschlossenen Augen des Astes 2 kleine Fruchtzweige entstehen. Ueberhaupt ist der falsche Holzast an einem jungen Baume wie ein Schößling behandelt.

Der Fruchtweig ist sehr verschieden. Er ist gleich dem Holzwege; und wenn er gut ist, so hat er einander stehende dicke Augen und eine frische Rinde. Der Fruchtweig an dem vorhergehenden Schnitte nimmt, desto schwächer ist er; je weiter er aber am Baume steht, desto stärker. Man muß sie immer nach der Reife schneiden, um sicher Frucht zu erhalten. Je nahe am Anfange der Zweige, so schneidet man auf 3 Augen, (oder wie es in der Anwendung des Schnitts heißen wird, auf Fruchtnoten.) Stehen sie weit davon, so schneidet man sie länger, bey Steinobst jedesmal an einem Holzauge und nicht an einem Fruchtauge. Denn über der Frucht hinaus müssen noch 2 Augen diesem Zweige seyn, sonst fallen die Blüthen ab, und stirbt der ganze Fruchtast bey Steinobst. Ein

schwacher Fruchtweig ist dünn und lang, und platte Augen, die weit von einander stehen. Nach der Wänersprache heißt er ein Halenast, eine Fruchttruel. Er findet sich am häufigsten bey Spalteren und Boraden auf Wildungen in der Jugend, bis sie nach und nach Fruchtknoten, Fruchtspiese ansetzen, wenn der Saft gerichter geht. Entweder wird der Halenast weggesehnet oder in seiner Länge beybehalten und nur an der Spitze knickt, oder er wird zu einem Holzweige geschnitten. Er an seiner Stelle überflüssig und ist sonst Frucht in Nähe, so fällt er ins Messer, zumal bey einem alten Baum, wo er der Frucht nicht die gehörige Nahrung geben würde. Findet man es rathsam ihn zum Fruchtweige benzubehalten, so wird die vorderste Spitze abgeknickt, damit er sich selbst verstärke und das äußerste Auge nicht austret. Hätte man da aber einen Holzweig nöthig, um einen reinen Platz auszufüllen, so müßte man diesen schwachen Fruchtweig auf 3 oder 4 Augen abschneiden, alsdann kann daraus ein Zweig von besserer Beschaffenheit wachsen. Also verfährt man damit bey einem stark treibenden Baum, dem man bey dem Schutte viel Holz lassen muß.

Es giebt ferner kleine Fruchtweige, von $1\frac{1}{2}$ Zoll Länge, nach der Wänersprache Fruchtbölein, Fruchtknoten, Stumpfe mit Blüthogen, Fruchtholzstümmel, Fruchtspiese (Brüllis,) Ringeltriebe, auch von einigen Sporen genannt. An Stetuchstämmen sind sie höchstens 2 Zoll lang, entweder der ganzen Länge nach mit schönen Augen besetzt, oder sie haben am Ende einen dicken Blüthknospen und einen eigenen den Fruchtstümmel jährlich um einige Linien verlängernden Laubknospe. Deswegen nennt die Franzosen ihn Bouquet, einen Blumenstrauß. Keiner Laubknospe, so kann das Astchen seine Früchte nicht nähren. Außerdem aber giebt er 1, 2, höchstens 3 Jahr Frucht und verdirbt hernach. Bey dem Kernobst ist dieser kleine Fruchtweig ungleich, ganz mit Rinden umhüllt, *) und gleichsam davon zusammengefest; er endigt

*) Diese Ringe zeigen eben die in der Rinde befindlichen verengten Canälchen und die darin quergebenden Fasern, Sporen

oben mit einem dicken Knopfe. Daraus bildet sich noch ein wichtiges Gewächs mit der ansehenden, blühenden und wachsenden Frucht, welches nach gezeigter Frucht nach und nach verborrt, und im Winter oder im folgenden Frühjahr wie ein Scheibchen von der Dicke eines Messerrückens vom Fruchtstamme sich ablöst. Man kann dieses Gewächs füglich den Fruchtstücken nennen, weil er bey der Nahrung der Frucht eben das Werkzeug ist, was der Mutter Kuchen bey ungebohrnen Thiere. Er enthält den Grund des Gedrucks, der Zeitigung, des Safts und Geschmacks der Frucht. Er ist die letzte und feinste Filtrir- und Digestionsmaschine, wodurch der reinste Saft für die Frucht zubereitet und derselben wie durch Nabelschnüre mitgetheilt wird. Wenn man ein Stückchen dieses Fruchtstücks durch ein Vergrößerungsglas betrachtet, so erkennt man über seinen wunderlichen Bau und über die weise Anstalt der Natur zur Nahrung, Vervollkommnung und Zeitigung der Frucht. Im folgenden Frühjahr öffnen sich die Knöpfe, die an dem gemeinschaftlichen Fruchtstamme zur Seite sich angelegt hatten und zeugen ebenmäßig Blumen und wieder neue Köpfe. Dieses geht so 6 bis 8 Jahre nach einander fort. So wird endlich aus diesem Fruchtstücken ein Ast von 6 bis 8 Zoll Länge, krumm, knorrig und von ungleicher Dicke. — Es versteht sich, daß ein solcher Fruchtweig nicht geschnitten werden darf.

10) Keine Frucht kann ansehn, kein Auge oder keine Knospe kann Blütheauge werden, wenn nicht ein gemäßigter Safttrieb da ist. Denn so lange der Saft heftig und stürmisch durch die Saftreihen und Gefäße dringt, folglich verhindert, daß der Saft nicht filtrirt, von rohen wässrigen Theilen geläutert und zur Frucht deutlich bereitet werden kann, so lange wird dieses Bestre-

ben, an, welches die Filtrirwerkzeuge sind, worin der Saft zur Frucht geläutert und bereitet wird; sie verhindern erst, daß der Baumsaft nicht stürmisch und roh in die zarte Frucht ströme und sie abflöße. Daher fällt gewöhnlich die an einem einjährigen Zweige angelegte Frucht noch vor Johannis ab, und geräth selten. Was aber das Steinobst betrifft, so hat der Drüsel selbst an seinem Anfange einen zu erwähnten Behuf nöthigen Anzeigetruch.

ben der Natur unterbrochen, und das Auge, welches mäßigen Ertrags ein Fruchtauge geworden wäre, wird ein Holzauge, ein Auge, das in einen Holzaß ausläuft. So lange nun ein junger triebiger Zwergbaum noch seine hinlängliche Größe erreicht und hinreichende Macht hat, worin sich sein Saft genugsam ausbreiten gemäßigter sich ergießen kann, so lange können keine Früchte erfolgen. Man würde geradezu diese Unfruchtbarkeit unterhalten und vermehren, oder den Baum zu Erkranken, wenn man ihn vor der Zeit kurz (schon oder Fruchtholz) aufsetzen wollte. Da der Saft am Ende in die äußersten Augen eines Astes treibt; da findet er wenigern Widerstand in den geschmeidig mehr nachgiebigen Saströhren, als im härtern Holz (des Astes) so kann aus den äußersten geschnittenen Augen ein Fruchtauge entstehen. Ein Fruchtholz muß stets einen Zweig über sich haben, worin ein Uebermaß des Safts ergießen und in das darunter liegende Aestchen gemäßigter eintreten kann, wenn es es theilhaftig ausschlagen soll. Wenn ich also an einem schon tragbaren Banne einen Zweig vor mir, hinter sich am alten Holze mit einem Aestchen, welches dem Zweige eine Art von Gabel bildet, so macht das Aestchen ein regelmäßiges Gabelholz aus. Davon kann hintere Aestchen auf 2 Augen zu Frucht geschnitten werden. Es kann und muß nun Frucht erfolgen, weil das Uebermaß des Saftes in den darüber hin befindlichen Aestchen sich zu ergießen vermag. Stünde aber dieser Ast senkrecht, der seine oberhalb dem Stärkern, so müßte das dünnere Holz um 1 Auge länger zu Holz geschnitten werden, um den Zug des Saftes in sich zu leiten, das dickere stehende aber müßte um 1 Auge kürzer und also auf 3 Knoten geschnitten werden. — Es ist aber hier die Rede von Kernobst; denn Pflaumen kann man nicht auf Knoten schneiden. Der Schnitt auf Knoten heißt der französische Schnitt; er ist jetzt bey Deutschen und Engländern üblich, weil dabei das Knotenholz und die Fruchthölzer die Früchte besser halten, so daß sie nicht abfallen und ausgelegt sind; mehrerer anderer Vortheile zu gedenken.

11) Ist an einem Zwergbaume eine zu heilende Wunde, und hat man in der Nähe wenige und kleine Aeste, so müssen diese geringen Aestchen ganz kurz und bis zu einem solchen Auge, das auf die leere Stelle weist, verkurzt werden; alsdann wird aus diesem Auge ein Ast treiben, der viel dicker und größer wird als der erste. Wenn auch der Zweig ganz kurz abschneidet und wenn an einem kleinen Stängel auch nur ein schlafendes Auge befindlich ist, so wird dieses doch sich öffnen und einen tauglichen Zweig treiben.

§. 4.

In der gemeinen Baumgärtnerey gebräuchliche Terminologien.

Ein Auge, ist nichts als ein Holzauge, spitzig und schlant, woraus ein Zweig treibt; theils ein dickeres Laubaugen, woraus nur Blätter treiben und woraus erst im folgenden Jahre, zuweilen auch bey dem zweiten Triebe ein Zweig wird; theils ein Blüthenauge, Fruchtauge, Tragauge, eine Fruchtknospe, Blüthenknospe, rund, dick, aufgeschwollen. Das schlafende Auge ist ein Absatz am Anfange eines Zweiges, worauf folgendes Jahr (wenn es nicht durch den Schnitt sogleich erweckt wird,) ein Laubaugen oder Holzauge werden kann. Hierher gehören auch die Augennarben, fast unmerkliche Vertiefungen, worin die unerschöpfliche Natur als einer Vorrathskammer Augen zu Holz und Frucht verschlossen hat, und welche durch den Schnitt erweckt werden können. Denn bey dem einfachen Bau der Pflanzen sind alle Augen nur in gewissem Verhältnisse und Stande Laubaugen oder Holz- oder Fruchttaugen. Bey dem Kunstschnitte kann das geschulte Messer das schlafende Auge eben so wohl zum Fruchttauge als zum Holztauge oder Reizweige, und das Holztauge wieder zum Fruchttauge u. umschaffen, je nachdem man es am Baume bedarf. — Augen, die 3 Blätter haben, werden sicher Blüthen- oder Fruchttaugen.

Die Verschiedenheit derselben ist vorhin angezeigt worden. Gleichbedeutende Wörter mit Holzast sind: Zugast, Zugholz, laufender Ast, lau-

fend Holz, Laubholz, Leitweiz. Bedeutende Namen mit Fruchtast sind: Fruchtast, Fruchtholz, Knotenholz, Tragast, Fruchttruthe.

Gabelhölzer sind die am Ende eines Astes oben wie eine Gabel oder wie 2 ausgebreitete Fingerringe stehende Nesselchen. Dabey wird entweder das obere wie bey Birken immer weggeschnitten und an dem obern wird das Leitreis gemacht; oder es wird bey dem Kernholz, das obere zu einem laufenden und das untere zu Fruchtastnoten auf 3 Ringe geschnitten. Das Gabelholz unterscheidet sich von dem laufenden Ast mit einem regefligen Knotenholze, weil das Leitreis am alten Holze steht. (S. oben.)

Stumpf. Man hat einen durren Stumpf, welcher weggeschnitten wird; einen Stumpf Frucht, wo man auf schlafende Augen geschlagen hatte, um Fruchtast zu erhalten; einen Stumpf zu Laubholz, um Holzweiz daraus zu machen; Stumpe mit Blüthenaugen, ein kleines, dickes Reis, das viele Ringe hat, woran lauter Blüthen und Blüthenaugen hervorkommen; Fruchtspitze, Knoten.

Im Käß verdrücken, heißt, einen noch jungen Ast mit dem Daumen abdrücken.

Ins Messer fallen heißt, einen Ast, oder einen Ast des Astes, wovon man keinen Gebrauch mehr machen will, wegschneiden.

Einen todten Schnitt machen heißt, einen schweifenden Ast, den man nicht benutzen kann, wegschneiden, daß kein Auge, sondern nur ein kleines Stutzelchen stehen bleibt. Aus seinen verstorbenen Augen kommen oft schwache Reiserchen, anders wenn die äußere Rinde etwas abgeschabt ist. Diese Reiserchen sind jedesmal Fruchttriser. Wenn es nicht aus, so wird der Stumpf dürr und der Stumpf weggeschnitten.

§. 5.

mit der Kernobstzwergbäume bis zu ihrer Tragzeit; so wie der Geländerbäume.

Bei den (im 1. Kap.) zur Anlage geschnittenen Sparräumen auf den Gabelzug ist noch folgendes zu beachten: Wenn etwa einer von den beiden Hauptzweigen, woraus alle übrige Zweige erzogen werden, stärker als der andere emporwächst, so müßte, um das Gleichgewicht herzustellen, der starke Ast kurz geschnitten werden; aber die kleinen Nesselchen müßte man ihm lassen, damit der Saft darin vertheilt. Den schwachen Ast für man lang lassen; nur alle Nebenzweige müßten ihm genommen werden, damit sich der Saft vorzüglich in den starken Ast ziehe.

Die beiden gewonnenen untersten Hauptäste werden gerade an das Geländer, etwa einen Fuß von der Erde, geheftet, nachdem bei dem geschehenen Versetzen aus der Kesselschule jeder vorher auf vier Augen verfaßt worden ist. Alsdann werden die im folgenden Frühjahr darüber erwachsenen acht Zweige mit ihren Nebenreihern, und zuletzt bis zur Tragzeit und bei bekleidetem Sparräumen Nessel nach den vorhin angezeigten Regeln und in den Kupfertafeln etwas vorgestellten Art jährlich beschnitten. Sie werden im Ganzen genommen scharf verfaßt, aber immer in Rücksicht eines mehrern oder mindern Grades des Baums und seiner Neigung zur Frucht oder Holz. Treibt er nämlich viele und starke Nessel, so läßt man nicht zu viele stehen; die starken Zugäste aber verfaßt man nach Verhältniß wenig. Man heftet immer die Äste gerade und gerade auf stehenden Zweige waagrecht, damit sie nicht den Saft zur Ungebühr an sich ziehen, sondern selbst die unnützen, überflüssigen und schädlichen Nessel im Ras, und schlebt die Augen mit dem Daumen ab, wo gar kein Reis hervorwachsen soll, um dem Baum den Saft zu sparen und die Wunden zu vermeiden. Treibt er hingegen wenige und schwache Zweige, so beschneidet man diese scharf und kurz, allenfalls nur nach Verhältniß auf ein oder zwei Augen, damit man mehrere und starke Zweige erhalte, von welchen man dann jedes Jahr

die schrägsten einen halben Fuß weit von einander nach oben zu anbindet, bis das Spalier bekleidet ist.

Bei den Spalierbäumen auf den Kächern werden die, nach obiger Anweisung, einwillen gewonnenen säulichen Äste zu ihrer erforderlichen Gestalt an das Balkenmetall so angeordnet, daß jeder schräg, wie die Sprichen am Rade, läuft. Bei dem Samme aber, welcher in der Hauptfläche mit den vorher erwähnten Regeln übereinkommt, muß man vorzüglich darauf Rücksicht nehmen, daß die Stärke der Äste unter einander sich möglichst gleich sey, und daß keiner den andern überwachse, welches einen das Auge beleidigenden Mißstand verursachen und dem Baume zum Nachtheil gereichen würde. Deswegen muß genaue Aufsicht auf die immer mehr in die Höhe steigenden Äste genommen werden, worin der Saft nach seinem eigenthümlichen Triebe am meisten steht; man muß nämlich die flacher liegenden Äste immer kürzer schneiden, um sie zu verstärken und den Saft mehr dahin zu locken; die immer mehr gerade aufsteigenden Äste aber muß man länger lassen, um dem Saft einen gemäßigtem Trieb darin zu versetzen.

Bei dem Spalierzuge auf den Herzkamm muß man die aus dem Mittelaste oder Keile nebenausgehenden, in der Anlage und im ersten Aufschutte erhaltenen Zweige waagrecht an das Spalier zu heften, und zwar muß man bei dem fernern Schutte bis zu der Tragbarkeit des Baums und der Bekleidung seines bestimmten Spalerraums darauf sehen, daß die Zweige so viel wie möglich in einem Abstände von einander aus dem Herzaste hervorkommen. Dieses muß man durch ordentliches Verfügen des Stammastes und durch häufiges Beschneiden der Seitenäste bewirken, so wie auch durch frühes Abzwicken der zu Zweigen am unrichtigen Ort hervorkommenden Augen und vornehmlich durch zweckdienliche Einschnittung solcher Äste, welche zwar am rechten Ort stehen, aber an Dicke und Länge ihre Nütze zur Wachsthum überwiegen wollen. Man muß daher einen Ast um den andern kurz halten. Den einen vorzüglich den starken, läßt man vorauslaufen; man schneidet ihn nur wenig, und wenn er sehr stark treibt, nicht (mäßiget auch wohl in der Folge seinen zu starken

durch Abspaltung mehrerer Blätter.) Den andern hält man kurz, damit eine Gleichheit herauskomme, auch der lange die sonstige Lücke ausfülle, dem Auge rige, und überall gleich gut vertheiltes Holz entstehe. Es ist bey allen drey Spaltergestalten zu beobachten, daß ein Spalterbaum schön und vollkommen heißen soll, wenn die Aeste so symmetrisch geordnet seyn, daß sie beyden Seiten gleich vertheilt stehen, daß man bey'm Anblick sie alle unterscheiden und gleichsam abzählen, auf beyden Seiten sowohl gleich stark von Holz, in der Zahl, gleich von Lage und Biegung, nicht zu sehr verworren, nicht gekreuzt und gewunden, und nicht leer, auch nirgends kein Zweig senkrecht oder gerastehend. Er muß die Mauer in einer dem Auge gemuth ungewungenen Gestalt bekleiden, kein Biered und keinen Halbkreis oder Pfauenschwanz vorstellen. Was nun aber die frey stehenden Spaltiere oder aufspaltiere betrifft, so hat man sie entweder ohne Bekänder, oder mit frey stehendem Lattenwerk ohne re Rückwand; sie machen unter sich eine Art von Allee. Der Schnitt derselben ist von dem der Mauerkürze weiter nicht verschieden, als daß sie auf zwey Schnittschnitten und sauber gehalten werden. Weil sie nicht in die Höhe gehen dürfen, als jene, so müssen sie weiter von einander gesetzt werden. Auch muß sich Schnitt in einem oder dem andern darnach richten.

S. 6.

Schnitt der Pyramidenabläume bis zu ihrer Tragzeit.

Bei der Pyramide ist es eine Hauptschönheit, daß der Stamm nach allen Seiten gleichförmig mit Aesten ist, recht buschig und ohne Lücken sey, aber auch die hohe Anzahl von unverworrenen Seitenzweigen. Deswegen muß der Stamm alle Jahr mächtig beschnitten werden. Geschiehe es zu stark, so triebe er zu viel Holz; ließe man ihn zu lang, so würde es in gedrängter Abstände an Seitenästen manzeln. Leicht wird er oft von Seitenzweigen frech überwachsen, da wie gesagt, der stärkste in die Höhe wirkt. Vielfältig kann man ihn dadurch hemmen, daß man ihn zur Zeit seines

stärksten Triebes im Jahre mit einer angekündenen seitwärts biegt, und ihn in einer solchen schliefen macht, welches seinen Trieb sehr hemmt. Jedoch in den letztern Monaten des Sommers wird gemacht werden, damit nicht ein allzuträger Umlauf eintrete.

Die zur ersten Anlage ergoanen oder stehenge Seitenäste müssen nun, nebst dem Mittelzweige, Laubholz zu treiben, jährlich versengt werden, und die Seitenäste immer mehr, als der Hauptstamm, der wie alle geraden Zweige, frech genug wächst. Auf jeden Seitenzweig muß über einem solchen Auge geschnitten werden, das gegen den Hauptstamm zu steht. Wenn diese auszufallen sind, da wird über einem schlieflichen Auge geschnitten, das auf die Lücke hinweist, und zwar so, daß es auch bis ins alte Holz gelangt. Die jungen Pyramiden, welche auf 4 Fuß Höhe gar kein Nestchen sondern nur einen geraden Schuß, bezweigen sich dem Auge zweifach, und geben unter allen die Pyramiden im zweiten und dritten Jahre, durch einen angemessenen Schnitt. Man verkürzt sie nämlich Verhältniß ihrer Dicke auf 3 oder 4 Fuß, und läßt oberhalb keine Seitenzweige, wenn sie deren etwa damit nicht der Saft bloß in diese treibe, sondern es gegen werde, von unten an in alle Augen gleich stark zu treiben und da die schlafenden Augen auszutreiben. Die Pyramide ihre gehörige Gestalt und Größe erreicht, daß sie nun auch Früchte trägt, so wird nach Grundregeln und der unten dargestellten Weise in jährlichen Schnitten weiter verfahren.

5. 7.

Schnitt des Kesselsbaums.

Die niedrigen und halbkämmigen Kesselsbäume müssen durch einen mäßigen Schnitt bei munterem erhalten und durch solche um sie angelegte und allenthalben Pfähle befestigte Reize, woran die Zweige anzubinden in eine hohle Gestalt gebracht werden. Die ganze darf nicht über 6 oder 7 Fuß hoch seyn.

Die Hauptäste des Kessels müssen, wie bei den

den Zwergbaum, solche Zweige seyn, die den stärksten Buchs haben, damit man daraus auch etwas schönes ziehen könne. Die Hauptäste oder Mutteräste müssen sich um dem Stamm herum in gleicher Weite und in gleichem Abstände aufstellen; die aus denselben wachsenden Zweige dürfen nie gerade und senkrecht aufstehen, sondern müssen immer schräg gebunden werden; sie müssen in einer symmetrischen Ordnung so liegen, daß die Krone vollständig mit Zweigen und Laub besetzt, und doch nicht verworren sey, ungewungen und doch nicht wild, lustig, aber doch nicht leer, auch nicht zu Lücken. Die Früchte aber müssen allenthalben gleich ausgetheilt seyn. Hierbei ist nun genau darauf zu sehen, daß keine Seite die andere überwachse, sondern das möglichste Gleichgewicht der Krone erhalten werde, ferner daß kein ungeschickliches nach Innen oder auch nach Außen wachsendes verworrenes Gemenge von Zweigen auskomme. Dies ist leichter zu erreichen durch das Abzwicken der Augen ehe Zweige daraus werden, als durch das Abschneiden der Zweige selbst, die schon andern Saft geraubt haben, und wodurch nur unnöthige Wunden verursacht werden.

Wenn ein Ast an dem Kesselbaume beschnitten oder wegsagt werden soll, so darf dieses über seinem höchsten Auge geschehen, das in den Kessel hinein steht; sonst wächst daraus ein unrechter Zweig, der weggeschnitten werden müßte. Denn inwendig muß dieser Baum hohl und ohne Risse seyn.

Will man im Kesselbaume Lücken mit Zweigen besetzen, so müssen die denselben nächsten Aestchen, und zwar die spätesten und treibendsten, tief ins alte Holz dicht über einem solchen Auge verknüpft werden, welches nach der Lücke hinweist, folglich sein Reis dahin richtet. Fällt es die Lücke noch nicht aus, so schneidet man im folgenden Jahre diesen Zweig eben so tief, wie denjenigen, woraus man ihn selbst erzwungen hat. Außerdem kann man auch die Lücke bisweilen durch einen benachbarten Ast ersetzen, wenn man diesen im Frühjahr mit einer Schnur an die Lücke hinstreicht und in der Nähe so anbindet, daß er darin bleiben muß. Im Herbst ist seine gezwungene Bewegung fest und bleibend gewachsen, so daß man die Schnur wegnehmen kann.

Schnitt der Buschbäume und Buzgeheden.

Der Schnitt bey den freystehenden Buschbäumen und den mit denselben verwandten Obstzweigen muß unter allen der schärfste seyn, vornehmlich Hecken auf Paradiesstämmchen, die Birnbuschbäume, Quittenstämmchen veredelt sind, und da man viel starke Zweige verlangt, damit sie die Schwere der Früchte tragen können, ohne sich zu beugen, weil sie keine Stützen haben und nicht geheftet sind. Doch müssen ihre Wurzeln nicht ganz weggeschnitten werden, son-
 Theil von ihnen muß stehen bleiben: damit die Hecke etwa eine Hand breit höher werde. Haben sie nach ihrer verlangten Höhe und Breite und hat der Baum seine Gestalt (wozu man wie gesagt, auch kleine anlegen kann,) so wird ihnen kein Holz weiter abge-
 sie können alle Frühjahr oben mit dem Messer gleichgeschuldet werden. Wird dieses Obstgesträuch zu-
 so werden die zu den Seiten stehenden Aeste über einen Nagel verstuft, das nach Innen hin weist; ist zu schmal, so werden sie über lauter solchen Aesten geschnitten, die von dem Innern der Büsche her-
 Nur darf man inwendig nicht zu viele Zweige auflassen, damit Luft und Sonne die Früchte gut zu bringen.

Man kann auch, besonders wenn man etliche Obsthecken haben will, folgende auch auf starke Kernstämmen veredelte, bald Früchte tragende Sorten wenden und auf Keruwildlinae veredelt setzen: die von den Ratvillen, Rosenäpfel, die *Passe pomme* u. viele von den *Pervings*, (der vorzüglich der englische *Golddeppina*), die *Gold des du Hamel*, die *Ams-* oder *Kendeläpfel* u. d. d. haben zugleich den großen Vortheil, daß nicht so großer oder Krebs hier und da Lücken macht, wie auf Paradiesäpfel veredelten Sorten.

Zwergbaumschnitt.

§. 9.

Wann ein Zwergbaum, von dem Zwergbaumschnitte Behandlung solcher Bäume, welche zu früh auf Frucht so wie solcher, die allzu lange nicht als Holzfässer werden

Tragzeit eines Zwergbaums soll man erst ein-
n, wenn der Baum groß genug ist und seine
eidet hat, damit er auch groß und dauerhaft
denn es ist hier eben so im Pflanzenreiche, wie
liche. Allzu frühe Früchte erschöpfen die Na-
dieses, bei dem dazu oft sehr geneigten Zwerg-
verhüten, so muß man den Schnitt nach der Na-
dums, nach seinem Triebe, nach seinem Erd-
b seinem Wüchse, nach seiner Baue u. richten.
des Wüchses vom Paradiesapfel oder
diesel, so wie des Quittenstamms ist
die, daß er sehr bald, besonders ersterer, auf-
ht. Diesen Trieb muß der Gärtner aus allen
ähigen; manches Tragholz muß er zu Zugholz
manches schöne Fruchtreis ins Wasser fallen las-
ins alte Holz wegschneiden, damit er desto mehr
treibe. Denn was nützt es, wenn der junge
l der schönsten Früchte hängt und kein neues
n kann, woran er auch in der Zukunft Früchte
ermag? Seine Kraft wird frühzeitig erschöpft;
n Paar Jahren tragbare Fruchtästchen sterben
erden dürre Stünipe. Unten wird der Baum
at kein junges Holz, um daran neue Fruchtstö-
alten; oder er trägt als ein entkräfteter Baum
ollkommene schlechte Früchte, bekommt den Krebs
ab.

er den auf zwerqartigen Grundstämmen veredel-
bäumen giebt es aber auch manche Sorten, die
bad Frucht ansehn, wie der Goldapfel, Kal-
Auch hier muß man ihren Trieb mäßigen, wenn
thun wollen; und wo es sich thun läßt, da muß
Fruchtholz zu laufend Holz schneiden und anwen-
v solchen aber, die wenig Laubholz und dagegen
agholz machen, weil sie wenige und schwache
haben und auf einem mageren Fleck stehen, muß

man zugleich bey ihrem scharfen Versägen mit g
zu Hülfe kommen.

Was aber diejenigen Zwergbäume be
in ihrer Jugend eine natürliche Wildheit in
Wuchs äußern, so müssen sie wie feurige Tem
junger Leute behandelt werden. Ihr Feuer m
darf nicht sogleich erstickt werden; man darf n
che sie etwas vertobt haben, auf Frucht schneiden
Hölzchen kurz greifen; vielmehr muß ihre Wild
fangs durch Ausschunz von mehr Holz zu W
ihres starktreibenden Saftes dahin gebracht we
sie sich zum Fruchttragen anlassen. Ein solcher B
häufig außer der Regel *) behandelt und
und zwenten Jahre viel auf Gabelholz geschnitten
nicht aber auf Knotenholz. Er muß zum Tra
ganzen Halznäse behalten, nur oben die Spitze
einem Auae geinickt werden. Sollte er nun a
nem dritten Jahre in der Wildheit fortfahren
Frucht ansehen wollen und das Knotenholz zu la
bilden, so muß man ihn wieder so behandeln und
einmal viel auf Holz schneiden, bis er ausgelebt
det man dann, daß er bejähmt ist, so kann er
nach der Regel behandelt, und viel auf Knoten ode

*) Der Zwergbaumschnitt ist in Frankreich zuerst in V
kommen und geübt worden, und ist als der beste u
tur gemäße befunden und angenommen: Quir
Hamel haben sich seit 100 Jahren besonders um
gemacht. — Nach dieser Methode ist unter andern
daß der Baum alle seine Früchte an kurzem Holz
(wovon weiter unten mehrere.) Zu dem Ende m
Frucht menschlichen Größe kurz, auf wenige Augen,
Das gilt aber nur bey ausgebildeten Zwerg
Kernobst, die ihr Spätker oder sonstige Figur h
kleiden und ihre völlige Tragbarkeit erlangen, und
sagen, in ihrem männlichen Alter stehen. In der J
da sie noch vielen wilden Trieb haben, müssen sie r
ßer der Regel behandelt und mancher Zweig k
werden, der kurz geschnitten werden müßte, wenn
schon in seiner Ordnung und Ausbildung wäre. S
sch die Klugheit des Gärtners üben, wie die des
Jugend.

geschafften werden. — Daher kommt es, daß ein solcher Zwergbaum auf Bildung ein oder zwey Jahre, oder einem sehr wild treibenden wohl drey Jahre später geht. Dies wird aber in Zukunft wieder reichlicher eintreten; der Baum wird größer, schöner, gesunder, und ist wegen seiner Kraft größere und mehr Früchte.

Es können kommen bey einem Zwergbäume solche Umstände zusammen, daß er einen dem Anschein nach unbedeutenden Trieb in Laubholz äußert, wenn er z. B. sehr veredelt und als eine von Natur stark treibende auf einen starktreibenden Wildling okulirt ist, wenn er in einem triebigen Boden und in günstiger Sonne steht. Alsdann ist eines der folgenden Mittel möglich, und das letzte unfehlbar, seinen wilden Trieb zu mäßigen und ihn zum Tragen zu bringen. Man verfährt man ein Jahr lang seine Nessel ganz und schnell: lieber die unschicklichen Nessel ganz weg; man blinde seine lang geschwittenen Zweige gekrümmung wie man an starktreibenden Weinstöcken mit Bögen zu pflegt, die dann die meisten Früchte ansetzen, so, daß Uebermaß dieser Bögen endlich der Weinstock ganz verliert wird. Durch eine solche schiefe Lage und Krümmung wird ein langsamerer Umlauf der Säfte bewirkt, derjenige, welcher Tragaugen und Früchte bringt. Augen treiben auch die Bogenreben die meisten Trauben. Uebrigens zeigt sich der Trieb des Safts in den unterschiedlichen Augen eines Bogens in folgender Ordnung: der erste Trieb geht in den Knopf, welcher am höchsten Bogen steht; er giebt den stärksten Zweig. Die andern werden immer schwächer, je weiter sie von jenem abliegen. Liegt der Zweig flach und gerade aus, so wird der Zweig aus dem äußersten Auge der stärkste; die übrigen schwächsten nehmen immer ab, je weiter sie sich von dem Ende des Zweigs entfernen. Die Augen, welche oben stehen, treiben gemeiniglich stärker, als die unten gelegenen zu blühenden. Wenn also das letzte Auge auf der untern Seite, und das vorletzte auf der obern steht, so wird es einen stärkern Zweig austreiben, als das am unteren sich stehende.

Daher aber diese erwähnten beyden Mittel nichts

heßen, einen Baum zum Fruchttragen zu bringen, so lasse man nur ganz oben am Baume einen Ast gerade in die Höhe austreiben, bilde oben an demselben eine Art von Krone, und schneide den untern Baum regelmäßig fort; schon im zweiten Jahre wird er Früchte genug tragen, und sein Trieb wird gemäßiget seyn. Alsdann kann man das obere Bäumchen, den in die Höhe gegangenen Ast, abschneiden.

§. 10.

Schnitt des Zwergbaums überhaupt, nach seiner Bildung und der seiner Tragbarkeit.

Bei dem Schnitte eines erwachsenen und tragbaren Zwergbaums muß zuerst das Augenmerk auf die Holzweige gerichtet werden, die wesentlichsten Theile des Baums und die Mutter aller andern Zweige. Man muß trachten, stets eine hinlängliche Anzahl derselben von der besten Beschaffenheit zu haben. Man fängt unten am Baume an, und schneidet die schönsten und besten am Ende des letzten Schnitts hervorgekommenen Holzweige 5 bis 12 Zoll lang, je nachdem der Baum schwach oder stark treibt. Birnbäume auf Wildlingen, die noch stark treiben, können wohl 14 bis 15 Zoll behalten. Da sich hier aber nichts Gewisses festsetzen läßt, so muß man sich mit Vorhülfe obiger Grundregeln und Anfangsgründe zum Zwergbaumschnitte noch folgende Regel merken:

Ein starker, flüchtig wachsender Baum muß lang, und ein schwacher kurz geschnitten werden. *)

Unterhalb muß man alle schwache und ganz geringe Zweige wegnehmen (wenn sie anders nicht unentbehrlich sind, um leere Plätze auszufüllen, oder solchen Plätzen vorzukommen.) So bleibt der Saft in wenigen starken Ä-

*) Die Bedeutung des langen oder kurzen Schnitts ist stamm die Stärke oder Schwäche eines Baums. Wenn man einen Zweig des einen starktreibenden Baums 10 bis 12 Zoll lang läßt, so ist er lang geschnitten. Bei einem schwachen Baume aber ist das Reiz, auf 6 Zoll geschnitten, eben so lang. Bei dem starken aber ist 6 Zoll ein kurzer Schnitt; bei dem schwachen 2, 3 bis 4 Zoll.

Zwergbaumschnitt.

kommen; er findet da leichten Durchgang, welches Erkung nicht hindert, sondern unterhält und ver-
Von dem Fruchtholze unten herum läßt man nur
oben, oder schneidet nur so viel auf Knoten, als
jung des Baums nöthig ist; die schwachen Frucht-
ke nichts tüchtiges ernähren könnten, schneidet man

wie man nun beim Baume vom Schneiden des
heils gegen die Mitte kommt, so schneidet man
e Zweige zu Holz, nämlich von den mittelmäßi-
ärksten. Diese werden aber auch kürzer geschnit-
die untern.

en am Baume schneidet man auch nicht wie un-
stärksten am Ende des letzten Schnitts hervor-
a Zweige zu Holz, auch nicht den schwächsten
a beiden stärksten, wie in der Mitte des Baums;
man verkürzt den letztern Schnitt eines mittelmä-
a besten Orte stehenden und recht gut beschaffenen
den man unter denjenigen ansucht, die unter den
stehen. Solche Zweige fehlen selten unter den im
Jahre geschnittenen bei einem gesunden und leb-
baume. Diese mittelmäßigen Zweige schneide man
sie mögen Fruchtknoten haben oder nicht. Durch
kung der obersten Zweige werden sie stark genug
weil der meiste Saft sich in die Höhe begiebt und
am meisten wirkt.

es nun aber das Fruchtholz betrifft, welches ober-
en bleiben und aufgeschnitten werden soll, so darf
der Beschaffenheit des Baums so viel seyn, als es
ordnung zu verursachen seyn kann; nur darf der
acht durch die Fruchtbarkeit des vorigen Jahres
worden seyn und Ruhe nöthig haben.

le falsche Holzzweige und Wassertschossen
nen da weg, wo es nicht höchst nöthig ist, sie an-
n und anders zu behandeln. Von den ausgewach-
äumen brauchen sie nicht mehr, als vorhin die noch
und triebigen Bäume auf Stämmen geschnitten
den.

§. 11.

Von der Zeit, die Zwergbäume zu beschneiden.

Sobald der Baum seine Blätter abgeworfen und fast sich durch die Kälte verdicke hat, so geräth er in einen Art von Schlaf und Unempfindlichkeit. Man kann ihn daher so lange, bis der Saft wieder in Bewegung und Trieb tritt, nach Gefallen behandeln und den ganzen Winter hindurch schneiden. Seine Fruchtstangen sind, je am Kernobst, immer kennbar. Da aber hiemit ein starker Frost bey den äußersten Augen eines geschnittenen Zweiges mehr eindringen oder einige Austrocknung verursachen kann, so ist der März etwas ratsamer zu diesem Geschäft. Bey Baumarten hingegen, die ein lockeres Mark haben, bey den Pfläusen (wobei aber im folgenden Kap. besond. gehandelt wird,) halte ich es durchaus nicht für zuträglich sie vor März zu beschneiden. Nach dem Kernobst so frisch ausgefeyte Bäume, weder hochstämmige, als Zwergstämme, vor März beschnitten werden.

§. 12.

Vom Ansehen der beschnittenen Bäume, und vom zweyten

Daß die Zweige der beschnittenen Spalierbäume gleich bey oder nach diesem Geschäft ordentlich angeheftet werden, versteht sich von selbst. Hierbey lehrt das Augenmaß, wie die Aeste gleich weit aus einander stehen angebunden werden. Selbst die Einrichtung der querlaufenden Geländerlatten, die oben auf einen halben Fuß Abstand angegehen sind, lehrt dieses. Man darf nicht mehrere Aeste zusammen in ein Band binden, sondern jedes sonders. Damit nicht der Baum an einem Orte zu fest und am andern zu los sey. Die Zweige sollen nie sich kreuzen, oder über einander weggehen, wenn es nicht die größte Noth erfordert, eine Lücke zu bedecken. Kann weilen das Ende eines Zweigs die Latte nicht erreichen, da angebunden zu werden, so faßt man es mit einem Band auf und befestigt das Ende des Bandes an die Latte. Krümmungen und falschen Wendungen der Zweige man durch die Bänder gerade, auch die Zweige, die dem Ende gegen die Mauer hin stehen, an die äußere

Lattenwerk. Durchgehends aber muß das Anheften richtig, mit Aufmerksamkeit und Sorgfalt geschehen, damit alles schön und regelmäßig zu sehen komme. Daß das Band über ein Auge gehe, daß es nicht allzusehr zugezogen werde und die Rinde verlege ic. ist kaum zu erinnern nöthig. — Die Bänder zu diesem Anheften bestehen am besten aus jähren Weiden, sogenannten Bandweiden, die vorher noch grün oder im Wasser eingeweicht sind, damit sie weicher wurden und nicht mehr brachen. Bindfäden oder Leinwand taugen nichts, weil sie die Rinde leicht durchschneiden.

Das zweite Anheften aber, gegen das Ende des Jahres, darf nicht mit Bandweiden geschehen, weil diese für erwachsenen zarten Reiser zu hart sind und sie beschädigen würden, sondern mit Bindfäden oder Mattenbast u. dgl. m. — Dagegen hat dieses zweite Anheften wieder zum Zwecke, den erwachsenen Zweigen in ihre gehörige Ordnung zu bringen, sie sowohl vor dem Abwerfen des Blattes zu sichern, auch die Pflanzzeit des Spalierbaums zu erhalten. In der ganzen Sommer hindurch muß ein jeder loser Zweig in seiner Ordnung angeheftet werden.

§. 13.

Das Ausbrechen und Abdrücken der jungen überflüssigen Triebe und der unbeherrschten Augen.

Es ist schon oben bey verschiedenen Gelegenheiten erwähnt worden, wie zuträglich das Ausbrechen und Abdrücken der jungen Triebe und das Abdrücken der unbeherrschten Augen bey allen Arten von Zwergbaumen sey. Es ist nicht nur höchst vorthellhaft bey dem Kernobst, vornehmlich bey den Pflärschen, sondern auch bey dem Kernobst. Man erspart dem Baume nicht nur viel Saft, den er unnütz in die Zweige, die doch aufs Größte weggeschalteten werden müßten, verschwendete, verhindert man ihm da gemachte Wunden und viele Mühe bey dem Abdrücken, sondern der Baum wird auch leichter in seiner Ordnung und sein Safttrieb in mehrerer Gleichheit erhalten.

Das Ausbrechen der Triebe geschieht hauptsächlich gegen Ende des May. Um diese Zeit sind die an den ge-

schnittenen Aesten ausgeztriebenen Zweige hintänglich geprüfet, um entscheiden zu können, was für die Baupflanze nützlich sey; was dann überflüssig befunden wird, mit dem Daumen weggedrückt. Diese Methode besser, als das Wegnehmen der Zweige mit dem Messer, das Abwürgen mit den Nägeln. Denn bey letzterer Art bey dem Messer kommen meistens wieder junge Triebe, bey dem Abdrücken aber geht gleichsam die Wurzel mit innerster Keim mit hinaus. Es versteht sich aber von selbst, daß alle schon etwas hart gewordene Zweige mit dem Messer hinweggenommen werden müssen und nicht abgebrochen werden dürfen, weil dieses sonst schädliche Verletzungen und für den Ast, worauf der Zweig steht, Verlegen bewirken würde.

Das Abzwicken der jungen Triebe geht hauptsächlich nur die Steinobstbäume an; indessen ist es vielfältig bey Kernobstbäumen gut und anwendbar, man entweder zur Zeit des Safttriebes, wo man die Äste wegschneiden darf, einen frechen Trieb, ein Wasserseil in seinem Triebe mähtigen und aufhalten, oder wenn von einem Zweige Nebentriebe haben will u. d. d. alsdann man entweder nur die äußerste Spitze des Zweigs, bis zum fünften oder sechsten Blatte ab.

Das Abschieben oder Abdrücken der nützen Äste mit dem Daumen leistet eben die D. als das Ausbrechen der jungen Triebe, wenn im Frühling oder bey dem Schnitte solche Äste weggeschafft werden, die am Baume unrechtslebende, überflüssige oder schädliche Zweige austreiben würden. Durch dieses Zuwerk werden ebenfalls dem Baume viele Säfte erspart und den verhehret.

Alle diese Verrichtungen erfordern aber eben so viel Kenntniß, Nachdenken, Aufmerksamkeit und Erfahrung der Baumschnitt selbst. Beim Schnitte kann man sich schon erst noch nach der Hand verbessern; wenn aber ein thölicher Zweig, ein nütliches Auge ausgebrochen ist, ist verloren. Wer daher noch keine Übung darin hat, breche nichts mit zweifelhaften Gedanken ab, ohne zu sehen, daß es ein schädlicher oder ganz unnützlich sey; z. B. solche Äste oder Zweige, die gegen die

Zwergbaumschnitt.

vorn hin wachsen; falsche Holzweige, die aus dem
re kommen, wenn sie nicht nöthig sind; leere Blü-
füllen, oder Zweige zu ersetzen, die durchs Tragen ge-
ht sind; ferner die doppelt und dreyfach aus einem
n kommenden, von denen man nur den besten gebräu-
ann. — Das Ausbrechen der Früchte vom
obst lasse man bis zum Junius und Julius, wo der
seine überflüssigen Früchte selbst fallen läßt; auch
und Wetter vermindert sie oft hülänglich.

Drittes Kapitel.

bung und Vorzeichnung des Schnitts der
Zwergbäume von Kernobst.

§. 1.

Vorlesung.

Die in den vorhergehenden Kapiteln gegebenen allge-
m und besonderen Regeln vom Zwergbaumschnitte
Kernobstes für die Ausübung einigermaßen zu erläu-
und etwas anschaulich zu machen, so habe ich dazu
Zeichnungen geliefert. Ich wählte dazu meistens Bo-
den von Äpfeln und Birnen, theils auf zwergartige
erläumme, theils auf starktreibende Wildlinge veredelt.
Pyramiden nehmen den wenigsten Raum ein, und
Schnitt ist im Grunde derselbe, bey dieser oder bey jener
r. Auch sind sie hier nicht eigentlich nach der Natur
thact, ringsum mit Zweigen bekleidet, weil es sehr nur
he Deutlichkeit der kurzen Erklärungen von den Ur-
ankommt, warum so und nicht anders geschnitten
h. Die vordern und hintern Äste sind gleichsam auf
Falten gedrängt, weil sonst wegen der vielen Zahlen
entlichkeit und Verwirrung entstanden wäre.

Die Muster sind oft mit Vorsatz unvollkommen ange-
Fehlern in vorjährigem Schnitte oder in ihrem
vorhaupt, um zeigen zu können, wie auch Fehler

schnittenen Aesten auszutreiben Zweige hinlänglich angestrichet, um entscheiden zu können, was für die Zukunft zweckmäßig sey; was dann überflüssig befunden wird, das wird mit dem Daumen weggedrückt. Diese Methode besser, als das Wegschneiden der Zweige mit dem Messer oder das Abwickeln mit den Nägeln. Denn bey letzterer Art zu bey dem Messer kommen meistens wieder junge Triebe nach bey dem Abdrücken aber geht gleichsam die Wurzel und die innerste Aeste mit hinweg. Es versteht sich aber von selbst, daß alle schon etwas hart gewordene Zweige mit dem Gartenmesser hinweggenommen werden müssen und nicht auszubrechen werden dürfen, weil dieses sonst schädliche Verwundungen und für den Aft, worauf der Zweig steht, Verletzungen bewirken würde.

Das Abwickeln der jungen Triebe geht hauptsächlich nur die Steinobstbäume an; indessen ist es auch vielfältig bey Kernobstbäumen gut und anwendbar, wenn man entweder zur Zeit des Safttriebes, wo man leicht Aft wegschneiden darf, einen freyen Trieb, ein Wassersehe, in seinem Triebe mähen und aufhalten, oder wenn man von einem Zweige Nebentriebe haben will zc. alsdann ganz man entweder nur die äußerste Spitze des Zweigs, oder bis zum fünften oder sechsten Blatte ab.

Das Abschieben oder Abdrücken der unnützen Aegen mit dem Daumen leidet eben die Vergleichung als das Ausbrechen der jungen Triebe, wenn im Frühjahre oder bey dem Schutte solche Aegen wegschafft werden, die am Baume unrechtfertig, überflüssig oder schädlich Zweige austreiben würden. Durch dieses Zuorkommen werden ebenfalls dem Baume viele Säfte erspart und Schaden vermindert.

Alle diese Verrichtungen erfordern aber eben so viel Kenntniß, Nachdenken, Aufmerksamkeit und Erfahrung, als der Baumschnitt selbst. Beim Schutte kann man einsehen oft noch nach der Hand verbessern; wenn aber ein wichtiger Zweig, ein nützliches Auge ausgebrochen ist, so ist verloren. Wer daher noch keine Übung darin hat, der breche nichts mit zweifelhaften Gedanken ab, ohne zu zeugt zu seyn, daß es ein schädlicher oder ganz unnützer Trieb sey; z. B. solche Aegen oder Zweige, die gegen die Ma-

Zwergbaumschnitt.

vorn hin wachsen; falsche Holzweige, die aus dem Innern kommen, wenn sie nicht nöthig sind, leere Pflanzgefäße, oder Zweige zu ersetzen, die durchs Tragen ge-
schädigt sind; ferner die doppelt und dreifach aus einem Innern kommenden, von denen man nur den besten gebrauch-
sam. — Das Ausbrechen der Früchte vom Kernobst lasse man bis zum Junius und Julius, wo der
Kernobst seine überflüssigen Früchte selbst fallen läßt; auch
und Wetter vermindert sie oft beträchtlich.

Drittes Kapitel

Übung und Vorgehensweise des Schnitts der
Zwergbäume von Kernobst.

§. 1.

Vorrede.

Die in den vorhergehenden Kapiteln gegebenen allge-
meinen und besonderen Regeln vom Zwergbaumschnitt
Kernobstes für die Ausübung einigermassen zu erläu-
tern und etwas anschaulich zu machen, so habe ich dazu
einige Zeichnungen geliefert. Ich wählte dazu meistens Bo-
den von Äpfeln und Birnen, theils auf zwergartige
Stämme, theils auf starktreibende Wildlinge veredelt.
Die Pyramiden nehmen den wenigsten Raum ein, und
schon ist im Grunde derselbe, bei dieser oder bei jener
Art. Auch sind sie hier nicht eigentlich nach der Natur
gezeichnet, ringsum mit Zweigen bekleidet, weil es jetzt nur
die Deutlichkeit der kurzen Erklärungen von den Ur-
sachen ankommt, warum so und nicht anders geschnitten
wird. Die vordern und hintern Aeste sind gleichsam auf
Becken gedrängt, weil sonst wegen der vielen Zahlen
Unklarheit und Verwirrung entstanden wäre.

Die Aeste sind oft mit Vorsatz unvollkommen ange-
bracht, um zu zeigen, in vorjährigem Schnitte oder in ihrem
natürlichen Zustande, wie auch Fehler

zu verbessern sind, die oft der geschickteste Gärtner aus Unversichtigkeit oder Eilefertigkeit begeht, und wie nicht jeder Stamm, zumal auf zweierartige Wildlinge veredelt, bei allem Fleiß des Gärtners seiner Erwartung entspricht und seine Hoffnung erfüllt.

§. 2.

Vorzeichnung des Schnitts einer tragbaren Stengpyramide auf Dauten. Taf. III. Fig. 1.

- 1 Fig. 1. Taf. III. ist ein Holzkast mit dreyn Zweigen; a wird auf dreyn Augen zu Holz geschnitten. Die übrigen Zweige fallen ins Messer.

(Weil der verblüßte Stamm zu lang war, und wenn diese Zweige stehen blieben, eine unformliche Länge dieses untern Astes entstehen und die Pyramidalgestalt verdorben würde, so werden sie weggeschnitten.)

- 2 hat vier Zweige. Der erste wird zu sechs Augen geschnitten, (— sonst nur auf vier Augen. Weil aber neben dem Stamme Holz nöthig ist, so müssen mehrere Nester angezogen werden, um die Lücke zu bekleiden.) Der zweite wird auf Knotenholz geschnitten; der dritte auf laufend Holz zu vier Augen; der vierte fällt ins Messer.

- 3 hat dreyn Zweige: a ist ein Blütenkopf; b wird zu Knotenholz auf dreyn Augen geschnitten; c auf vier Augen zu Holz; d fällt ins Messer.

- 4 sind zwey Nester, welche auf vier Augen zu Gabelholz geschnitten werden.

(Nach der Art des französischen Schnitts müßte der Zweig a auf Knoten zu Frucht geschnitten werden; weil hier aber wegen Größe Holz nöthig ist, so werden beide Nester auf Holz geschnitten.)

- 5 wird an dem kleinen Nestchen abgeschnitten, damit das Nestchen zu einem Holzkast Trieb bekomme.

(Weil Holz in der Gegend nöthig ist. Sonst würde das kleine Nestchen zu Fruchtholz geschnitten und das andere zu laufend Holz. Es steht jedoch dahin, ob es einen Holzweig mache.)

Nun folgen fünf Traaknospen.

- 6 ein verunalteter Ast, der fast am Stamme abgebrochen wurde. Es ist zu erwarten, ob da aus einem solchen Auge noch ein Reis entssehe.

- 7 ist ein kleines Fruchtholz, das zu Reisholz verwendet un

auf drei Augen geschnitten wird, weil es darunter Zahl ist.

8 ein Holzstamm mit drei Tragknospen, wird zu Holz auf drei Augen geschnitten.

9 ist ein eben solcher St.

10 ein laufend Holz, das auf drei Augen geschnitten wird.

11 ein laufend Holz auf drei Augen.

12 dergleichen.

13 der Zugst welcher auf sechs Augen gesetzt wird.

Wem es sollte er nur fünf Augen behalten. Weil aber der Schnitt vom vorigen Jahre das Knie dahin macht, so muß das oberste Auge, das die Verlängerung des Zugastes bildet, auf den Schnitt zu stehen, um die senkrechte Gleichheit zu halten.)

§. 3.

Vervollständigung des Erfolgs beim vorhergehenden Schritte, und Vervollständigung des Schnitts eben dieser Birnpyramide im folgenden Jahre.
Taf. III. Fig. 2.

Fig. 2. ist der im vorigen Jahre auf drei Augen geschnittene St., welcher zwei Zweige getrieben hat. Das oberste Auge blieb schlafend. (Die Zweige sind schwarz, weil der Baum oben zu viel Zug bekam.)

a wird auf vier Augen zu Holz geschnitten, (welches zukünftiges Jahr zu Gabelholz geschnitten wird, weil Holz nichtig ist.)

b fällt ins Messer, (weil es nach dem Stamme zu steht.)

c hat der erste Zweig a sich zu Tragholz angelassen, (weil der Zug zu stark oben hinaus gieng.) Dieses bleibt, und bekommt aufs Jahr Frucht. d war zu Knotenholz geschnitten, und bekommt auf folgendes Jahr Blüthe, und zwar gewisser als a, weil es jünger Holz ist.

e war auf vier Augen geschnitten, davon blieben zwei schlafend. Die äußersten Augen erliehen die Zweige d und e.

f wird auf vier Augen zu Holz geschnitten.

Wäre dieser Zweig auf der andern Seite, oder wäre der Baum auf Bildung veredelt und nicht auf Quitten, wo er ohnehin gern Frucht ansetzt, so würde dieser Zweig auf Knoten zu Frucht ge-

dieses auf folgende Jahr Frucht ansetzen. — Nach dem französischen Schitte müßte der Fruchtkoff auf drei Augen geschnitten werden. Allein bey dem starken Triebe des Baums wäre es hier ungewiß, ob nicht Holz aus den schlafenden Augen käme.)

7. Ist laufendes Holz auf vier Augen.

8. Ist dasselbe, so wie auch 9, 10, 11 und 12.

13. Ist die Spitze oder der Leitast; er wird auf zehn Augen geschnitten, die alle auf Holz gearbeitet werden.

(Es werden also dem Baume, weil er frech, und unten zu Grund geschnitten ist, vier Augen mehr aufgesetzt; sonst könnte er seine Gewalt nicht ausüben. Von diesen zehn aufgetriebenen Knospen wird jedem das äußerste Auge weggebrochen.)

Sollte nun die Blüthe zu Grunde gehen, so-
lich der starke Saft nicht durch die Frucht verzehrt
werden, so muß man den Baum das folgende Früh-
jahr, eben so wie diesmal behandeln und schneiden.
Hätte er aber vier bis fünf Früchte, so wird im
Schitte ein Auge abgebrochen. Wenn er sonst we-
der so hoch geschnitten würde, so würde er unzu-
fahl werden.

S. 5.

Beschreibung des Erfolgs von dem vorübergehenden Schitte, und
Vorzeichnung des Schatts eben dieser Birnpyramide im folgenden
Jahre. Taf. III. fig. 4.

Ein erst dieses Jahr aus dem alten Holze ausgetriebener
Zweig x, (ein Beweis vom starken Trieb des Baums) wird
auf fünf Augen zu laufend Holz geschnitten.

Der vorjährige auf sechs Augen geschnittene Ast 1 hat drei
Zweige getrieben. a wird zu Knotenholz geschnitten
auf zwei Augen; b zu laufend Holz auf vier Augen
und c fällt ins Messer.

Der Ast 2 hat einen Zweig getrieben und ein Blüthaugen.
— Jener wird nun auf drei Augen (weil der zweyte
Schitt etwas lang war) geschnitten.

Bev dem voriges Jahr auf vier Augen geschnittenen Ast
3 hat das hinterste schlafende Auge einen Blüthknospe
x angelegt, und drei Zweige getrieben. — a wird
zu Knotenholz geschnitten; b ist ein Fruchtholz, das
(außer der Auge) ganz bleibt, und nur oben an dem

Ente geknickt wird; c wird auf drey Augen zu laufend Holz geschnitten; d ist ein feines aus dem alten Holz getriebenes Fruchtholz. Es bleibt (außer der Note) ganz, und wird nur oben geknickt. *)

Der Holzast 4 mit seinem Fruchtaste hat jeder zwey Zweige entrieben; a, ein feines Fruchtblüthen, bleibt ganz; b wird zu Knoten geschnitten; c auf drey Augen zu laufend Holz; d fällt ins Messer.

Der Ast 6 hat zwey Zweige getrieben; a wird zu Knotenholz geschnitten; b zu laufend Holz auf drey Augen.

Der Ast 6 hat der Fruchtweig a keine Frucht angesetzt; er muß wegen des starken Triebes des Baumes noch ein Jahr stehen bleiben, und zwar so lange, bis am Knotenholze Blüthe ist. (Denn, wie vorher in der

Anmerkung gemeldet, nur so lange, bis das Knotenholz trägt, bleiben die langen feinen Fruchtweige, weil sie den überflüssigen Saft einnehmen; sie sind an sich außer der Regel. Sie werden aber kastirt, wenn der Baum in Ordnung ist und auf Knoten trägt. — Bey einer klugen Erziehung sieht man einem feurigen Temperament eines Kindes manches nach, um sein Feuer nicht niederzuschlagen, welche Nachsicht aber bey seiner weitem Ausbildung gegen die Regel der Erziehung wäre.)

Das feine Fruchtblüthen b bleibt auch außer der Regel wegen des starken Triebes ganz; es bekommt auf Jahr unfehlbar Blüthe. c wird zu laufend Holz

*) Daß am Zwerghaume außer der Regel geschnitten oder gelassen wird, geschieht nur so lange, bis der Baum seine Ordnung und einen gemäßigten Trieb hat, also hauptsächlich in seiner Jugend, wo er vielfältig noch einen stürmischen Trieb seines Saftes äußert. Man läßt ihm z. B. viel oder weniger seine Holzchen zur Frucht ganz und unbeschnitten, damit er seinen Saft vertheilen könne und nicht veranlaßt werde, verunstaltende geile Triebe und Wassersprossen zu bilden, sondern Frucht ansetze, die seinen Trieb am besten mäßigen. Dadurch wird sein Feuer gemäßiget, aber nicht erloscht. Daß man ihm solche Fruchtäste ganz und unbeschnitten läßt, wäre bey einem gemäßigten Triebe und wenn der Baum in seiner Ordnung, in völliger Tragsbarkeit und im rechten Alter ist, gegen die Regel; er muß dann nämlich frühe Früchte am Knotenholze tragen; und seine ganze Zweige zu Frucht läßt man dann mehr. Daher werden auch diese gelassenen ganzen Fruchtblüthen zu seiner Zeit als unregelmäßig wieder weggeschnitten.

- auf drei Augen. \times ist ein aus dem schlafenden Auge unermuthet entstandenes Fruchtholz. Das ganz bleibende auf vier Augen geschnittenen Ast 7 geht nur das äußerste Auge aus; es wird auf vier Augen wieder zu laufend Holz geschnitten.
- Der Ast 8 hat desto stärker getrieben; a wird zu Knotenholz auf zwei Augen geschnitten; b zu laufend Holz auf drei Augen. — Das Uebrige mit dem Blüthenknospe fällt ins Messer, weil hier Holz nöthig ist.
- Von 9 bleibt \times ein Traugauge. a wird zu Knotenholz geschnitten; b zu laufend Holz.
- Von 10 wird a zu laufend Holz geschnitten. Das Uebrige mit dem doppelten Zweige fällt ins Messer.
- Auch bei 11 wird a zu laufend Holz auf drei Augen geschnitten; das Uebrige fällt ins Messer.

(Wenn der Baum dieses Jahr häufige Blüthenaugen für das nächste Jahr an den außer der Regel stehen gebliebenen Ästen 6, 7, 8, 9, 10, 11, so wird dieser Ast 11 aus folgende Jahr zur Spitze genommen, und dann das Uebrige darüber weggeschnitten, weil man den Beweis hat, daß der Safttrieb des Baums in seiner gemäßigten Ordnung ist.)

- 12 kommt zu laufend Holz auf drei Augen.
- Von den im vorigen Jahre der Spitze gelassenen zehn Augen des 13 haben die untersten sechs wieder Blüthenknospe angelegt; die übrigen sind in Zweige ausgeschlagen.
- Zu laufend Holz auf zwei Augen kommt auch 14.
- Das eine kleine Fruchtholz 15 wird zu laufend Holz auf drei Augen geschnitten. (Davon wird aber nur eins weggelassen.)
- 16 wird zur Spitze oder als Last genommen und auf fünf Augen geschnitten. Das Uebrige fällt ins Messer.

5. 6.

Vorzeichnung des Schnitz einer Apfelspyramide auf Paradiesstisch.
Taf. III. fig. 5.

- Der Holzapf 1 mit alt Holz wird auf drei Augen zu laufend Holz geschnitten.
- Mit 2 und 3 ist es eben so.
- Von dem regelmäßigen Gabelholze 4 wird a zu Knoten

auf zwei Augen und b zu laufend Holz auf drei Augen geschnitten.

Der Holzapf 5 wird auf vier Augen zu Holz geschnitten. Von dem Gabelholze 6 mit zwei Blüthenköpfen wird a zu Knoten geschnitten und b auf drei Augen zu Holz.

Der Holzapf 7 gleichfalls auf drei Augen.

k und 8 ist ein Gabelholz. — (Dieses steht nach der allgemeinen Regel sehr gut, weil das feine Holz unten steht, und wohl in den starken Ast mit dem alten Holze der meiste Saft geht, in den unteren aber ein gemäßigter Zufluß zur Aufzucht der Frucht. Daher kann der untere feine, dem Stamm nächste Ast auf Fruchtstuten, und der stärkere auf drei Augen zu Holz geschnitten werden, wo man denn gewiß Frucht erwarten könnte, welches aber zweifelhaft wäre, wenn die Gabeläste umgewandt ständen. Wenn dies wäre, und der feine Ast stände oberhalb dem stärkeren, so müßte das obere dünne Reich ein Auge länger geschnitten werden, um den Zug des Safts in sich zu leiten, und in Holz aufzutreiben. Das dickere unten stehende aber müßte um ein Auge kürzer, folglich auf Knoten zu Frucht geschnitten werden.)

Der Holzapf 9 ist auf drei Augen zu schneiden.

Von dem nicht ganz regelmäßigen Gabelholze wird das untere dicke zu einem Knoten geschnitten, das obere schwache zu Holz.

(Das schwache feine Hölzchen wäre Tragholz, wird aber auf Holz geschnitten; es steht aber dahin, ob es Holz hervorbringt. Setzt es einen Fruchtstutzen, so schadet dies nicht, weil Holz hinreichend man sieht.)

Der Holzapf 10 kommt auf drei Augen.

Der Holzapf 11 auch auf drei Augen; 12 ebenfalls.

Der Holzapf 13 wird auf einen Knoten von drei Augen geschnitten, und zwar nicht auf Frucht, sondern bloß um Holz zu erwarten.

Denn weil hier der Baum etwas fahl ist, so muß er den obern Saft verlieren, und über diesem Knoten abgeworfen werden, so schöne Früchte er auch voriges Jahr daran getragen hat. — Eigentlich sollte der Zweig 11 zum Leitast genommen und zur Veräftelung des untern Theils des Baums an diesem abgeworfen werden (wo er denn auf sechs Augen geschnitten werden müßte); da er indessen zur Lehre dienen kann, wie es sich mit dem aus dem Knoten wachsenden Holz verhalte besonders aber, da dieser Knoten von drei Augen den aufsteigenden Saft in starkem Maße

bekommt, und er einen guten und noch stärkeren Ast, als jetzt
 Lenox ist, geben kann, so mag man ihn eben abschneiden.)

§. 7.

Beschreibung des Erfolgs des vorhergehenden Schnitts und Vorgehens
 beim Schnitt eben dieser Aepfelbäume auf Paradiesäpfel
 folgenden Jahr. Taf. III. fig. 6.

Der Ast 1 hat ein regelmäßiges Kaskolenholz gemacht, von
 a auf Knoten zu Frucht, und b auf drei Nagel
 zu laufend Holz geschnitten wird.

Der Ast 2 hat drei Zweige ausgetrieben, wovon a
 Knoten auf zwei Augen; b auf vier Augen zu lau-
 fend Holz geschnitten wird, und c ins Messer fällt.

Von 3 hat das hinterste Auge a hier (außer der Regel) die
 stärkste Gewächs gemacht und wird nun auf vier Nagel
 zu laufend Holz geschnitten; b hat sich zu Frucht-
 Holz gemacht; c wird wegen der Bekleidung (außer
 Regel, da es in anderem Verhältnis Knotenholz geben soll)
 auf Zugholz mit drei Augen geschnitten.

Das hinterste Auge 4 blieb schlafend; das zweite macht
 ein Blüthenauge und das äußerste ein laufend Holz.
 Es wird auf drei Augen als ein simpler Holzast ge-
 schnitten.

Das hinterste Auge 5 treibt a, welches zu Knotenholz mit
 zwei Augen geschnitten wird. Das folgende b
 blieb schlafend. b wird auf laufend Holz geschnitten
 (außer der Regel. — Denn nach derselben hätte er, als die
 nem Baume auf nicht stark reichendem Vortriebsstamme, zu lau-
 fend Holz geschnitten werden, und der folgende ins Messer
 fallen sollen, weil schon dahinter ein Knotenholz ist; weil aber
 Baum doch ziemlich Kraft zeigt, so kann er es vertragen.)
 c fällt ins Messer.

Von 6 haben die beiden Trauäugen aa sich in Holz ver-
 wandelt und werden nun zu Knoten auf drei Augen
 geschnitten; b ein Tragholzchen aus dem schlafenden
 Auge bleibt ganz; c wird zu Frucht Holz auf drei Augen
 geschnitten; d fällt ins Messer.

Von 7 hat nur das äußerste Auge getrieben; der Zweig
 wird auf drei Augen zu laufend Holz geschnitten.

1 hat einen Blüthenknopf aus dem Knotenholze angesetzt.

und das Sabelholz einen laufenden Ast und ein Fruchtholz getrieben.

Im dem Ast *b* hat das Knotenholz einen Blütheknospe aus dem schlafenden Auge getrieben. *a* wird zu Knotenholz auf 2 Augen, *b* ebenfalls, und *c* zu laufend Holz auf drei Augen geschnitten.

Im Tragknospe *x1*, welche sich in einen Holzapf verwandelt hat, wird da wegen der Blüthe auf drei Augen zu laufend Holz geschnitten.

Im *9* hat sich das äußerste Auge zum Fruchtange gemacht; die andern bleiben schlafend.

Im untere starke Holz *10* hat laufend Holz gemacht, das obere schwächere ein Blüthange und ein Fruchtholz.

Diefes *a* wird nun auf Knoten auf schlafende Augen geschnitten; *b* zu laufend Holz auf drei Augen; *c* fällt ins Messer.

Im dem Sabelholze *m* wird *a* zum Knoten und *b* zum laufenden Holze auf drei Augen geschnitten.

Die beiden hintersten Augen *11* bleiben zurück. Das äußerste trieb einen Zweig, der auf drei Augen zu laufend Holz geschnitten wird.

Im hat drei Zweige getrieben. *a* wird zu Knotenholz geschnitten; *b* ebenfalls zu Knotenholz. (Wird aber doch, weil der Saft am stärksten oben hinaus treibt, Zugholz geben.) — *c* wird zur Spitze oder zum Letztast genommen und auf vier Augen geschnitten.

Woll das vierte Auge gerade nach dem abzuschneidenden Hauptast hinseht, so wird die Spitze regelmäßig abgeschnitten. Stünde aber das Auge hinten hinaus, so müßte das dritte Auge (bey einem auf Wübling veredelten Baum das fünfte Auge) zum letzten genommen werden, damit die Verlängerung des Zugastes hinein auf den Schnitt zu stehe und die senkrechte Gleichheit mit dem Saft herstelle.)

Im der Ast *12* sich stärker als die Spitze gemacht, und dieselbe geschwächt hat, so fällt nun *13* ins Messer.

Viertes Kapitel.

Vom Schnitte und von der Behandlung d
Zwergbäume des Steinobstes, besonders d
Pflirschen.

§. 1.

Vom Zwergbaumschnitte des Steinobstes überhaupt, und der P
schen insbesondere.

Der Schnitt der Steinobst-Zwergbäume ist v
dem Schnitte des Kernobstes in vielen Stücken sehr v
schieden. Diese Art Obstbäume haben eine ganz ande
Natur. Ihr Wachsthum ist sehr lebhaft und oft ung
läum. Sie wachsen geschwind, blühen sehr früh und br
gen schneller und häufiger Früchte als das Kernobst. D
Wunden der letztern verwachsen auch viel geschwinder
und ihre Wunden sind nicht so gefährlich, als die d
Steinobstbäume. Wenn auch bey letztern im Schnitte
was versehen worden ist, so läßt sich dies leichter wiede
in Ordnung bringen; bey dem Steinobst aber ist v
bleibt es verdorben, wenn man einen groben Fehler gema
hat. Wir haben zu Anfange des 1. Kap. dieses II. The
in einer Anmerkung einen Wink gegeben, wie verschied
auch das Entwicklungsvermögen und die Natur beim S
obste von der des Kernobstes sey, und wie sehr bey janz
schen wieder unter sich selbst modificirt. Hat das Fruch
auge bey dem Kernobst 2, gewöhnlich 3, auch wohl 4
manchen Sorten 4 und 5 Jahre nöthig, sich völlig a
zugeben, so blüht das Steinobst am einjährigen Hode
nämlich am vorjährigen Sommertriebe, und seine Fruch
augen daran werden im ersten Sommer, und zwar v
von Johannis an, ausgebildet. Seine Fruchtzwelge m
chen kein Knotenholz oder Ringelholz mit schlafenden F
gen, die sich nach und nach entwickeln, sondern ihre B
quets und an einander stehenden Fruchttaugen, die auf d
Spitze ein einziges Laubauge haben (von welchem ab
die künftige Fruchtbarkeit dieser Fruchtvorräthe abhängt

längern sich jährlich etliche Jahre lang um einen Maß breit und setzen vollkommen ausgebildete Fruchtan-

Indessen hat das Steinobst in Ansehung seiner Fruch-
tungen verschiedene Modificationen unter einander,
siehe man wissen und worauf man beim Schnitt dessel-
ben genaue Rücksicht nehmen muß.

Einiges Steinobst setzt alle Fruchtsangen immer ne-
ben einem Laubzweige an, wo denn meistens zwei Frucht-
sangen daneben und in der Mitte ein Laubzweig steht, wie
z. B. bei allen Pflaumen, und einigermaßen auch bei den
Kirschen, Myrtilosen und Mandeln. Indessen
haben die Pflirschen u. dgl. auch von den beiden folgenden
etwas an sich, weswegen ihr Schnitt die meiste Be-
sorgniss erfordert.

Andere Steinobst hat die Fruchtsangen und die
Blüthen am vorjährigen Triebe vertheilt, und stets ist
in der Mitte an der Spitze ein Laubzweig. So ist es mit
vielerlei Kirschenarten, wie bei der doppelten
Kirsche, der Montmorency, der rothen Maackkirsche u.

Bei manchem Steinobst liegen die Fruchtsangen am
Ende eines Zweiges, und nur ein einziger Laubzweig steht
an der Spitze. Dazu gehören auch verschiedene Kir-
schenarten, die Brüsselsche Brunn, die Bouquetkir-
sche u. dgl. — Für diese letztere sowohl, als für die vorher-
gehenden Kirschenarten ist ein gewisser Sommerschnitt un-
bedingt nöthig, wovon wir hernach reden wollen.

Der Schnitt des Pflirschenbaums ist überaus
schwierig und feuerreich; er ist die hohe Schule für den
Baumgärtner, dessen Talent hier den größten Wir-
kungsbereich hat. So bekannt der Pflirschenbaum mit un-
serm Himmelskrieche ist, so behält er doch viel Feuer von
seinem Vaterlande, und einen solchen Eigensinn in seinem
Wesen, daß er gar bald erkrankt und abgeht, wenn man
gegen die Natur zuwider handelt. Man muß daher seinen
Wuchs einzuschränken wissen, ohne ihn nutzlos zu
hemmen, und sein Feuer zu mäßigen, ohne es auszulöschen.
Er verschleißt sich bald durch frühzeitiges Tragen und hän-
gen der Früchte; man muß ihn daher in einer gemäßigten Wirk-
samkeit erhalten, seine Kräfte mit seinem guten Willen ge-

nau abwägen, seine Gesundheit und Dauer nie aus dem Gesichtspunkte lassen, und ihn überhaupt mit Einsicht und Klugheit behandeln. Dabei kann er über 50 Jahre alt werden; er reicht uns immer schönere und herrlichere Früchte, je älter er wird. Die Beseidungen der Mauern und Spaliere mit ihm sind die schönsten von der Welt; ein paradiesischer Anblick stellt sich uns bey seinen prächtigen und zugleich köstlichen Früchten dar, die mit ihrem erfrischenden, süßen und reizenden Gaste mehr als alle Obstfrüchte erquicken.

Der Pfirschenbaum schickt sich auch zu seinem Zuge besser als am Spalier, und an diesem nur hauptsächlich auf den Gabelzug, weil der ungestüme Trieb seines Saftes nicht besser als durch stets waagrechte Benutzung seiner Aeste gemäßiget und in Ordnung erhalten werden kann, wo bey er sich auf 40 bis 50 Fuß weit auszubreiten im Stande ist. Bey frey stehenden Pyramiden, deren man nicht viele antrifft, die aber in der That nicht zu verwerfen sind, werden immer alle Aeste eingekürzt; was Wälscherholz ist, und aus starken vorlaufenden Aesten besteht, wird kurz auf vier Augen geschnitten, damit man wieder seines Holz erhalte, daß sich zum Tragen bequemt.

§. 2.

Von der Lage der Pfirschenpaliiere.

Die Lage der Pfirschenpaliiere, oder der Stand und die Wendung der Spalliermauer gegen die verschiedenen Sonnenseiten trägt vieles zum mehrern oder mindern Wachstume dieser Bäume, und zur Güte oder Vollkommenheit ihrer Früchte bey. Die Morgenseite ist bey hitzigem und leichtem Boden vielen Pfirschen sehr zuträglich. Da sie dann von frühe Morgens bis Mittag 1 Uhr des Sonnenscheins genießen, so ist die Wärme hinreichend zur Reifung ihres Holzes und ihrer Früchte, und nicht zu brennend, um allzu ausschweifend zu treiben und ihre Früchte leicht abzuwerfen. Nur im Sommer modirt sie auf dieser Seite der schneidende Nordostwind und die brennende Frühlingssluft.

Die Mittagslage aber ist unserm Klima die best für die Pfirschenbäume, und was die Violetten und

Emergenschitt der Pirschen.

le späten Pirschenforten betrifft, so gedeck
e in gar keiner andern Lage. Hier sind sie gegen
Twinde und Nordwestwinde gedeckt, und genießen
enstrahlen von 9 Uhr Morgens bis Nachmittags.
Diese Hitze ist bey unserer Lage von dem Grade,
ommen zu zeitigen, und nur in mehr mittägliche
umelirische trocknet diese Sonnenhitze die Früchte
macht sie wehlig.

le Abendsette ist nicht gut dienlich, die Nord-
ber gar nicht. — Den Vespang der Mauren oder
die sich von Morgen gegen Abend wenden, muß
Wahl so treffen, das man denjenigen Sorten, die
eilen reifen, die am meisten südliche Lage giebt.

3.

nach der Verschiedenheit der Aeste der Bäume, die
uhrendig kennen muß, finden sich auch bey den Pirs-
e oben beschriebenen falschen Holzweige, und die
hossen. Ja, diese sind bey den Pirschen wegen ih-
rem ein starken Safttriebes häufiger, als bey dem
st, obgleich sie auch gar vielfältig vom ungeschulten
ten der Aeste herrühren. Indessen muß man mit
ben so vorsichtig, als beym Kernobst umgehen, sie
cht ganz wegschneiden, sondern sie durch zeitige Den-
nd Krümmung, sowie durch kluge Behandlung in
Zweigen umschaffen, besonders aber den Ursachen
ken, warum sie entstanden, um dadurch dem Uebel
hinde aus abhelfen zu lernen. Sie sind sehr oft
kreuzer, die dem nachdenkenden Gärtner zeigen,
im vorigen Schritte gefehlt hat.

Der Pirschenbaum bringt seine Früchte an dem vor-
m Holze. Unter seinen Fruchtästen sind die Haken-
der Nippenzweige nicht über 6 oder 6 Zoll lang;
ren nicht länger als ein Jahr. Nach der Zeitlang
ucht verdorren sie, wenigstens werden sie doch we-
allen. Man muß sie daher alle Jahr mit vorräth-
schützweigen für das künftige Jahr hinreichend ver-
an dem Ende die Hakenäste abwechselnd kurz
den, einige zu jetzigem, andern zu künftigen

Fruchtholz. Man muß ferner die Pflischenbäume immer mehr niedrig als hoch ziehen, und die Aeste immer nahe am Hauptaste schneiden, damit man nicht kalb Eichen lauges todttes Holz erhalte, und inwendig keine Mäziken entstehe. Auch muß man nie einen feulrechten Ast am Stamme stehen lassen, sondern alle muß man stets schräg anschneiden. — Ist nach einigen Jahren ihr erstes Feuer und ihr umfänger Trich gemäßiget, so muß man sie kürzer im Schnitte halten; alsdann aber auch nicht vergessen, sie mit frischer guter Erde von Zeit zu Zeit zu besorgen und zu erfrischen.

So viele Wunden und Schnitte man ferner dem Pflischenbaume erspart, so viele Wohlthaten erzeiget man demselben. Denn bey einem Gaste, der sich in Harz verhält, sind die Wunden viel empfindlicher und nachtheiliger, und verheilen nicht so bald und so leicht, als bey dem kühlen Gaste der Kernobstbäume. Man muß sich daher vornehmen, das Ausbrechen der überflüssigen Schößlinge, so lange sie noch jung und zart sind, wohl empfohlen sein lassen, und alle unnöthig befundenen Zweige, so wie die diejenigen, die aus einem und demselben Auge entsprossen sind, bis auf den besten davon mit dem Daumen abdrücken, oder, wie der gemeine Gärtner spricht, im Riß verdrücken. — Hierzu gehöret auch das Abknippen oder Abzwicken der Spitzen solcher Aeste, die man entweder in ihrem starkem Triebe mäßigen, oder von welchen man Seitenzweige haben will. Dies muß aber, wie schon oben empfohlen, mit Vorsicht und Klugheit geschehen, sonst kann man dabey mehr verderben, als gut machen. So ist z. B. ein übler Rath, den man in großen pomologischen Werken findet, „daß man den ersten Kropftrieb um ihm sogleich die Gestalt des ausgebreiteten V zu geben, in derjenigen Höhe, wo die beyden Mutteräste entstehen sollen, abknippen soll.“ — Nichts schlägt einen Ersling von Baum mehr darnieder, als wenn man im ersten Sommer seine Schöß und noch dazu in vollem Sasttrieb verkürzt, es sei nun mit dem Messer oder mit dem Nagel. Seine Wund bekommt dadurch den empfindlichsten Stos; sein weiterer Trich ist ihm dadurch nicht für das erste Jahr, sondern auf immer benommen, und wenn er nicht tödtlich

regeln hat, so verdirbt er im ersten Sommer. Hat er
 solche Wurzeln, so treibt zwar der Stumpf einige
 Aehren, aber schwächliche, elende Kelchen, die man im
 ersten Frühjahr gewiß nicht zu tüchtigen Haupt- und
 Mutteräßen gebrauchen kann. Wenn nicht ein einziger
 Pflirschenauge von selbst, wie oft geschieht (vornehmlich
 Th. I. bey der Wahl tüchtiger Augen) zwei wohl-
 ständige und gleich starke Zweige so gleich mit einander aus-
 treiben, so laßt man ja den Stumpf im ersten Jahre, in sel-
 den Ringe nach Gefallen aufwachsen, und wenn er
 ein Dammens dick und halb Manns hoch würde. Da-
 bei wird seine Wurzel und seine ganze Kraft geküßt,
 wenn man ihn im Frühjahr nach dem Versetzen auf 3
 4 Augen abwirft, so wird er die verlangten Haupt-
 in außerordentliche Stärke treiben, so daß sie die gedach-
 ten Schmittlinge im ersten Jahr zehnmal überwan-
 den, die schönsten Spaliere geben, denen jeue in ihrem gan-
 zen Leben nicht bekommen. — Solche unangeprüfte und
 behrte Lehren sollte man nie, viel weniger in einem kost-
 baren Werke, vortragen.

§. 4.

Der Aufsatz zur Anlage eines Pflirschenpaliers auf den Gabelzug,
 und fernere Behandlung.

Sobald das Stämmchen mit seinem einjährigen
 Fuß (nach dem vorhergehenden §.) aus der Baumschule
 seinen Standort versetzt worden ist, so wird es, etwa
 ein Fuß von der Erde, auf zwei schöne vollkommene Au-
 gen, die einander gegenüber stehen (wonach man sich so-
 bald beim Aussetzen richten kann, so daß diese erwählten
 Augen nach den Seiten hin stehen), abgeschnitten. Der
 Stumpf muß von der Mauer gegen sich zu geführt wer-
 den, also muß die Schräge des Schnitts gegen die Mauer
 stehen. Die übrigen Augen, die etwa unter den beiden
 Haupt- und Mutteräßen erwählten Augen stehen, brecht
 man entweder sämmtlich mit den Fingern aus, oder man
 läßt zur Vorsee zwei stehen, damit man eine Reserve
 hat, wenn etwa einer von den beiden erwählten Trieben
 durch ein Insekt oder sonst verunstaltet sollte. Haben sie
 sich glücklich ausgezogen und sind einen oder zwei Hin-

ger lang gewachsen, so werden die darunter ausgetriebenen Ästchen sogleich im Käß verdrückt.

Diese beiden Zweige können im ersten Jahre über eine Elle lang wachsen und mehrere Nebenzweige treiben. Sobald aber diese Hauptäste etwas gestärkt sind, so müssen sie sogleich waagrecht, oder ein wenig höher mit einem guten Bande, etwa von Bast, an das Spalier angeheftet werden, und zwar jeder auf beiden Seiten in gleicher Richtung, so daß einer genau, wie der andere, seine Lage hat, damit sich vom Anfange an der Saft gleichmäßig vertheile, und keiner stärker als der andere werde. In dieser Gleichheit ist allerdings sehr viel gelegen. Man muß deswegen sogleich in den ersten Monaten ein wachstumes Auge darauf haben, ob nicht ein Ast den andern an Stärke überwachse; sobald man dies gewahr wird, muß man den stärkern entweder tiefer und gebogener herunter binden (wodurch der Saft sogleich gezwungen wird, gemäßigter einzutreten), oder man muß diesen stärkern an der Spitze 1 oder 2 Zoll lang den Trieb abzwicken, welches auch seinem vordringenden Triebe einen Halt macht. Indessen darf dieses nicht vor Johannis geschehen; das tiefer Herunterbinden aber kann bald verrichtet werden.

[Hätte man aber ein Stämmchen ausgesetzt, das schon zwei wohl stehende und starke Gabelzweige hat, so wäre fast ein Jahr gewonnen; es müßte dann sogleich, wie das erstere im zweiten Jahre, behandelt werden, nur mit dem Unterschiede, daß ihm (wegen seiner Arbeit auf der Wurzel) einige Augen weniger abgesehnitten würden, als ersterem bereits eingewurzelt im zweiten Jahre.]

Z w e n t e s J a h r .

Hätte nun das erstere auf zwei Augen abgeworfen, Stämmchen allenfalls die beiden Hauptzweige im ersten Jahre ungleich getrieben, so daß der eine viel stärker und dicker geworden wäre als der andere, so müßte sogleich beim ersten Schnitt im Frühjahr darauf hingearbeitet werden, die Gleichheit herzustellen. Zu dem Ende muß man den starken Ast kurz, wohl bis auf einen Finger lang abschneiden, und den schwachen ganz lassen; alsdann muß

der Saft im starken Aste altert, und steht still. Unter-
 then zieht ihn der schwächere an und bekommt den Zu-
 fluß des Safts, so daß er mit dem starken in's Gleichge-
 wicht kommt. Dabei kann man am stärkern Aste einen
 Ast der unterhalb hervorgetriebenen Nebenweige, wenn
 sie da sind, sieben lassen, damit sie einen Theil des Safts
 föhren.

Sieben nun aber die beiden Asten im ersten Jahre
 in gleich starke Aeste getrieben, die sogleich in ihrer ge-
 wöhnlichen Lage angeheftet wurden, so werden sie nun im Früh-
 jahre des zweiten Jahres auf acht Asten verkürzt. Diese
 werden zwey Gabeln und dahinter einen Ast von einer hal-
 ben Ellen Länge bilden. Kein Verzast wird geduldet; er
 wird herausgeschritten, weil er sonst den untern die Kraft
 nehmen würde, so daß sie im dritten Jahre schon kahl sind.
 Unterhin wird der obere aus der Gabel gewachsene Zweig
 in Verast auf vier Asten geschnitten; der darunter be-
 findliche aus dem 7ten Aste ausgetriebene Zweig wird weg-
 genommen; der dahinter befindliche Trieb wird auf sechs
 Asten geschnitten, weil das unterste Holz immer voran sehn
 muß. Kommt von den übrigen Asten bei einem sehr star-
 ken Triebe Reutholz heraus, so nimmt man es an.

So wird fortgefahren und aus dem Gabelholze vom
 ersten Aste immer das Leitreis genommen und der Platz
 fortgesetzt. Alle Aeste müssen immer waagrecht ge-
 halten und angeheftet werden; gerade stehende ziehen sogleich
 den Saft an, überwachsen die andern und hindern die
 freie Vertheilung des Safts.

§. 3.

Von der Unterseite und Regeln vom Zwergschnitt des Pflirschenbaums,
 von seiner übrigen Besorgung und seiner Pflege im Alter.

Der Schnitt des Pflirschenbaums ist ganz
 verschieden von dem Apfel- und Birnbaumschnitte. Die-
 ser wächst meistens auf Knoten; beim Pflirschenbaume
 wird das Traubholz ganz und unbeschnitten gelassen,
 das kann man lernen. — entweder, daß man das Traubholz auf das
 fünfte Jahr vermehren und vorrätzig haben will, wo es
 in vier Asten geschnitten wird, oder daß man laufendes
 Holz nöthig hat, wo man es auch auf vier Asten verkürzt.

Eine Hauptregel beim Pfirschenbaume ist, daß man ihn gleich anfangs kurz hält, und daß man, so wie es auch oft thut, des schönsten Altes nicht schont und daß man ihn ganz kurz zu schneiden; sonst wird der Baum unten nackend, da obnein das Tragholz nach getragener Frucht abstirbt. Indessen wird ein kluger Gärtner hier bei Maas und Ziel gebrauchen und nach Beschaffenheit des Triebes, des Alters und anderer zusammenlaufender Umstände, sein Feuer zu mäßigen wissen, aber es nicht erlöschen lassen. Hierbei ist besonders zu merken, daß man beim Schneiden den Zwergpfirschen, die auf Mandeln vegetiren, mehr Holz läßt, als denjenigen auf Pfämen; denn da die Mandeln einen stärkern Trieb haben, so werden sie durch allzu scharfes Schneiden in ihrem Wachsthum sehr zurückgesetzt; ihr Feuer wird dann nicht so wohl gemäsiget, als vielmehr getilgt; und leicht geht ein solcher Baum ganz ab.

Man muß ferner hauptsächlich auf Gewinnung der Holzäste sehen, um daraus immer Tragholz zu haben zu können; alsdann bleibt es Tragholz genug. Wenn aber an einem Alte das laufende Holz fehlt, so wird es lahl, weil das Tragholz stets abstirbt.

Wenn man nun jedesmal im Frühjahr den Schnitt des Pfirschenbaums selbst vornehmen will (vor Winter oder im Winter tauzt sein Schnitt in unserm Klima unthunlich, *) so trenne man ihn auf (doch nicht ohne Rücksicht

*) Viele Gärtner behaupten zwar das Gegentheil, sowie verschiedene Schriftsteller über diesen Gegenstand; es sind nur auch Versuche von Gartenfreunden bekannt, daß sie von dem im Herbst beschnutenen Pfirschen- und Apfelsendäumen, deren Schnitte sie mit Baumkitt bedeckten, mehr Früchte erboleten haben, als von den im Frühjahr beschnutenen; es ist auch wohl begreiflich, daß schon der erste eintretende Saft im Frühjahr den schon gebliebenen Augen allein zu fließen kommt und sich nicht unnütz verbrüht; ja es ist auch zuverlässig, daß selbst im Winter bei gelinder Winterung, die sich doch oft einführt, der Saft nicht unmerklich ist, und den beschnutenen Blüthen zur Ausbildung der Fruchtbeugen arbeiten kann, als wenn er sich bei unbeschnutenen unnütz vertheilen muß. Da aber der erste Augen bei dem Schnitte durch Kälte austrocknen und da man nicht weiß, ob ein kalter oder gelinder Winter einfallen

von der Mutteräule), und schneide querst alles Trockene und Harte heraus, so wie auch das alte Holz, welches vor etlichen Jahren trug, und jetzt keine frische Triebe mehr hat. Die ganz kleinen schwachen Reiser, so wie auch die sehr alten, welche nur blaugrün aussehen und weit aus einander stehende Augen haben, nehme man ebenfalls weg, wenn nichts dadurch keine Lücken verursacht werden, oder wenn man dieselben nicht nöthig hat, um benachbarte Lücken zu schließen, oder wenn nicht der Trieb, die Jugend i. e. ein neues Verfahren rath, wo sie denn auf 4 bis 6 Zoll verbleiben werden. Nun fängt man auf der rechten Seite an, und beschneidet alle mittelmäßige, starke, und die Augen besetzten Reiser wechselseitig, so, daß ein Reis 2 Zoll bis 1 Fuß und darüber lang bleibt (nach Verhältniß seiner Länge und Menge der Augen), der daran liegende Nachbar aber nur 3 bis 6 Zoll lang (alles nach Verhältniß des Triebes, der Größe i. e. des Baums und seines Alters). Ist man damit bis zur Mitte gekommen, so lege man linker Hand wieder bei dem Boden an, und verfähre eben so gegen die Mitte hin. Dadurch wird die andere Hälfte rechter Hand und darauf die linke halbe Seite des Stems besorgt. Jetzt folgt sogleich das Anheften von unten auf, dabei man darauf zu sehen hat, daß jede Seite auch viel Holz bekomme, die Zweige in gleicher Weite horizontal oder wenigstens unter dem Winkel von 45 Graden stehen, keine sich kreuzen, keiner hinter dem Geländer wegstehen, sondern alle hervorgezogen und vorn angebunden werden, und daß überall junges Holz vorrätig sey. Bleibt in der Mitte ein leerer Raum, so lehre man sich nicht stören; es wird doch noch Holz genug hervorkommen, um im Freizeit im Sommer ausblenden zu können.

Vor dem ersten Anheften der belaubten Aeste muß man auch darauf Bedacht nehmen, die Früchte mög-

lichst, so es doch ferner, sie erst im Frühjahr zu beschneiden. — Die Oberränge im November, wo die erste Schale der Reife eintreift, und die Zweige so stark, als sie sind, ihre Ähren ausstrecken, ist in der That, wenn sie jedoch schon abgehangen sind. In diesen beschneiden sie nicht vor Winter, obgleich es sehr warm ist.

lichst mit Laub zu bedecken. Die frey auf sie den Sonnenstrahlen trocknen sie aus, hemmen ihren Wuchstum, und reifen sie vor der Zeit; vielen aber wird Safft bey anhaltender Trockene so entzogen, daß sie abfallen. Pflirschenfrüchte, die hinter dem Laube wachsen werden viel größer, saftiger und besser, als die der frey aufgesetzten, zumal an den Spallieren, da sie mit vieler freyer Luft, Thau und Regen genießen, als bey stämmigten frey stehenden Bäumen. Den jenen muß Ausdunstung der Blätter vieles ersparen; deswegen sie auch im Geschmack den Früchten von Hochstämmen.

Das Abblauen und Entblößen der Früchte von dem bedeckenden Laube, um ihnen mehr Farbe zu geben, darf nicht eher als 10 bis 12 Tage vor ihrem Reifungspunkte geschehen, und dieses nicht auf einmal, denn man nach und nach, so daß sie erst 3 bis 4 Tage ihrer gänzlichen Zeitigung völlig entlöst werden. Den sie in dieser Zeit bisweilen mit Wasser besprenge, erhöht dies ihre Farbe; und wenn man ein kleines geschnittenes Spielwerk machen und eine Figur durch ihre Blätter bilden will, so darf man eine solche Figur nur in die Blätter einschneiden und über die Sonnenseite der Pflirschen legen; alsdann wird der offene Theil durch die Sonne gefärbt, der bedeckte aber blaß bleiben.

Die Pflirschen und Aprikosen tragen gern eine mächtige Menge von Früchten, bey welcher sie aber bleiben und nicht vollkommen werden. Es ist daher thug, die geringe oder vielmehr vorthellhafte Auslese zu machen, für zwei Stück kleine, eine größere und vollkommene Frucht zu erndten und deswegen solche abzubrechen, welche theils klein und ungestaltet sind, theils drängt und zu enge an einander stehen, soltlich ein in ihrem Wachsthum hindern, theils Zwischensfrüchte, von man die schwächsten, und bey dreifachen die mit behutsam wegnimmt und zwar bey alten Bäumen schwachen Aesten mehr, als bey jungen und starken. darf aber mit dem Ausbrechen der Früchte nicht eilen, es nicht eher vornehmen, als gegen Ende des Junius, bis die Früchte einer Baumnuss groß geworden sind.

herstellen tritt eine Witterung ein, die sie von selbst genug zu vermindern vermag.

Was die Verwahrung der Pflerschenfräutere gegen den Frost im Winter betriff, so hatte ich zwar nichts drauf, sie in unserem gemäßigtem Klima mit Matten zu hängen, wodurch sie nicht nur verjätet, sondern auch einem allzu frühen Austriebe und Blüthen veranlaßt werden, wober ihnen denn die Frühlingserfroste desto schädlicher sind; indeß ist ihnen das Verjäten im Winter zu Tannenreife in jedem Klima sehr zuträglich, nicht weil sie dadurch bei starker Kälte auch himmlischen Schutz gegen den Frost haben, ohne dabey eingelemmt zu der Luft beraubt zu seyn, sondern hauptsächlich, weil sich die Tannenreife das Blattels abgehalten wird, welches einem Baume den größten Schaden zufügt, und Brand verursacht. In manchen Wintern tritt freylich ein so strenger und anhaltender Frost ein, daß ihnen die Behängung mit Ratten oder Enobdraden sehr zuträglich ist, daß sie sogar ohne dieselbe, zumal in tiefer Lage der benachbarten Flüsse, nicht gut erhalten werden können.

Nach sich der Pflerschenbaum einem schwächeren Alter, so hat man ihn in allen Fällen desto sorgfältiger in Acht zu nehmen, beim Schälte kurz zu halten, die entbehrlichen Triebe wegzubringen, nicht allzu viele Blüthe daran zu lassen, fleißig zu begießen, umzugraben, zu düngen, und besonders jährlich mit frischer Erde zu versehen. So kann er unter den Händen eines geschickten und eifrigen Gärtners noch zehn und mehr Jahre grünen, er noch schönere Früchte, als in seiner Jugend, hervorbringen.

5. 6.

Erhaltung des Zwergschnittes. Schnitt der Pflerschenblume im ersten Jahr nach der Befegung als einjährige Stöcke. Taf. IV. Fig. 1.

Im Frühjahr nach der Befegung des Stämmchens zu einem einzigen auf zwei Augen abgeworfenen Stöcke, welche Augen zwei gleich starke und große Zweige trieben, als Grundlage und Mutteräste zum künftigen Spalier-

baume auf den Gabelzug angeheftet und wovon jeder Hauptast auf acht Augen geschnitten wurde, wuchsen die Zweige nach der vorgestellten Figur.

Sie sind das folgende Frühjahr so beschnitten worden:

1 und 2 wurden weggeschnitten.

3 und 4 wurden zu Leitstäben behalten und an vier Augen geschnitten.

5 und 6 wurden auf drei Augen geschnitten.

Die übrigen hervorgekommenen Zweige wurden im Käß verdrückt.

5. 7.

Vorzeichnung des Schnitts des Pfirschenpolliers im zweiten Jahr
Taf. IV. fig. 2.

Diese Figur stellt den ersten jungen Zwergbaum zwar vor, aber mit dem Fehler, daß jeder Hauptast auf sechs um sechs Augen zu lang geschnitten, folglich jeder Ast, statt ihm nur 8 Augen zu lassen, 14 gegeben worden, um zu zeigen, wie solche Fehler vermieden werden müssen.

A. Der Hauptast rechter Hand.

Das Tragholz a wird angekundet; es bekommt auf das folgende Jahr Frucht, stirbt aber dann ab.

(Wollte man es auf vier Augen schneiden, so würden die Hölzer auf das folgende Jahr durch vier Weile vermehrt. Weil aber derselben Gegend hinreichend Zweige gezogen werden können, kann man die Frucht annehmen.)

Der Holzweig wird über dem sechsten Auge abgeschnitten; er bleibt dann auf das folgende Jahr laufend stehen (worauf weiterhin zu Frucht und Holz geschnitten wird.)

Das vorn herausstehende laufende Holz c fällt ganz in Wasser, weil es unschädlich steht.

(Es war ein Fehler, daß nicht im Frühjahr entweder das Auge oder nachher der junge Sproßling im Käß abgedrückt worden. Könnte es an das Spolier gezogen werden, und wäre auf der Seite ausgewachsen, so müßte es auf 6 Augen zu Frucht geschnitten werden. Würde es auf 4 Augen geschnitten, so gäbe es Holz, wenn es nöthig wäre.)

as Tragholz d bleibt ganz.

as laufende Holz e wird auf sechs Augen geschnitten.

as Tragholz f wird nicht geschnitten, sonst gäbe es laufend Holz. Es stirbt aber ab, wenn es Frucht getragen hat.

as Tragholz g bleibt. h desgleichen.

as laufende Holz i schneidet man auf vier Augen, (woraus der Augast fortgeleitet wird.)

Der Schnitt, der den Hauptast verkürzt. (Dieser darf nicht länger bleiben, da er sonst im ersten Schnitt um sechs Augen zu lang gelassen wurde, damit die dahinter stehenden Zweige ihren gehörigen Zug behalten, und keine Nachschüß kommen erfolge.)

B. Der Hauptast linker Hand.

as Traghölzchen 1, 2 und 3 bleiben.

as Tragholz 4 bleibt und muß, wenn es Frucht gehabt, absterben.

as Tragholz 5 wird zu laufend Holz auf vier Augen geschnitten, obgleich es schwächer ist als das andere, (weil es besser zum Spalier sich neigt, als das andere.)

as dem laufenden Holze 6 mit zwey Traghölzchen, bleibt a zu Frucht; b wird auf vier Augen zu laufend Holz geschnitten; c fällt ins Messer.

as starke laufende Ast 7 wird ganz weggeschnitten, und der folgende starke zur Fortpflanzung des Hauptastes genommen, (weil er die gleiche Länge mit dem Hauptaste rechter Hand macht. — Stünde aber der Ast 7 um anderthalb Fuß höher, so würde dieser der Gleichheit wegen zum Hauptast genommen, und das Uebrige stele ins Messer.)

as Tragholz 8 wird auf vier Augen geschnitten, und zwar zu Vorrathsholz, (weil hier auf das zukünftige Jahr Tragholz nötig ist.)

as laufende Holz 9 wird auf vier Augen geschnitten und zur Fortpflanzung des Hauptastes angewendet.

§. 8.

Vorrichtung des Schnitts des Pfistchenpaliers, in mehr erwachsenem Stande, mit einigen Fehlern, die man dabei leicht begeht, zur Warnung. Taf. IV. fig. 3.

1 ist ein laufend Holz mit drei Fruchtlästen. — (Dieser Ast hat zu Anfang ein Fuß langes blindes Holz, wo nämlich ledie und abgestorbene Augen sind. Der Fehler im Schnitte, der diesen Mangel erzeugt hat, bestand darin, daß man beim ersten Schnitt diesen Ast um einen halben Fuß zu lang geschnitten hatte. Wäre er nach der Regel und kurz geschnitten worden, so wäre das junge Holz, das außen steht, näher zum Stamme gekommen. Nun ist dieser Fehler nicht mehr einzubelen, nur etwa zur Noth beim Apfel- und Birnbaume, weil an Pfistchen die alten Augen durch den Trieb der vordern absterben. Bei diesem Fehler muß man sich wohl hüten, und immer so schauen, daß stets junges Holz nahe am Stamme sey.)

a, b und c sind Fruchtläste, welche auf sechs Augen geschnitten werden.

d ist ein Fruchtast, der wegen seiner Kürze keinen Schnitt bekommt, obgleich er acht Augen hat.

(Diejenigen Fruchtläste, welche nicht lang sind, bekommen keinen Schnitt, es sey denn, daß man Holz und vorrätzige Fruchttriebe braucht, wo sie auf vier Augen geschnitten werden.)

e wird zu laufend Holz auf vier Augen geschnitten.

2 sind drei Fruchtläste mit zwei Tragbläschen; a fällt ins Messer, weil der Zweig vorn heraus steht, (hätte man entweder das Auge oder hernach den jungen Trieb abgedrückt, so hätte man jetzt dem Baume eine Wunde und den Sommer hindurch etwas Saft erspart.)

b wird zu Fruchtholz geschnitten mit fünf Augen. (Das ist also vorrätziges Fruchtholz auf fünfjährige Jahre; dazu wurde nicht der folgende Ast c erwähnt, und dieser wurde nicht kurz geschnitten, zur Beiläufigkeit der vorigen Regel, daß man immer nahe am Stamme bleiben muß, damit die inwendige Selbstdung bleibe.)

c wird auf neun Augen zu Frucht geschnitten, weil es obnehin abstirbt, oder wenigstens weggeschnitten wird.

3 ist ein Hauptast; a ein Fruchtholz, das auf 4 Zoll oder fünf Augen geschnitten wird, theils zu Frucht auf dieses Jahr, theils zur Reserve auf's nächste Jahr.

b und c fällt ins Messer, (abermals, weil man sonst zu wenig vom Stamme hätte, wenn man davon zu Frucht gebrauchen wollte.)

4 ist ein Ast mit zwey Tragholz, und einem Fruchtästchen; a ist ein Fruchtholz, welches ganz bleibt; b ein Tragholz auf fünf Augen; c ein Tragholz auf 12 Zoll, weil es aufs Jahr ins Messer fällt.

5 ist ein Wäferschoß, der ins Messer fällt, weil hier Holz ist, und er sonst nicht zu gebrauchen wäre.

6 ist ein Ast mit zwey Traghölzern und einem laufenden Holze; aa bleibt; b kommt zu laufend Holz auf vier Augen. Das Tragholzchen bleibt.

7 ist ein Ast mit zwey Traghölzern und einem Fruchtholzchen; a und b werden auf zwey Augen zu Frucht auf das künftige Jahr geschnitten. (Das schönste Holz zu Zugholz wird aufs Jahr beygehalten); c zu laufend Holz auf acht Augen oder zu 8 Zoll.

Von 8 bleiben aaa, drey Traghölzer ganz; b auf Zugholz zu vier Augen; c auf Zugholz zu vier Augen. (a und c fällt aufs Jahr weg, damit die Bekleidung am Spaller bleibe.)

Von 9 wird a auf vier Augen zu Holz geschnitten; b fällt ins Messer; c auf vier Augen zu Holz. (Diese vier Augen geben auf das folgende Jahr vier Äste zu schneiden; der äußerste fällt künftiges Jahr ins Messer; der folgende zurück giebt den Zugast, damit man immer zurück komme; der dritte ist zu Frucht; der vierte giebt ein Fruchtstücken, weil hier das Holz am schwächsten wird.)

Von 10 ist a ein laufend Holz auf Frucht zu vier Augen; b eine Tragknospe; c kommt zu laufend Holz auf vier Augen; d ist ein Tragholz, das bleibt; e laufend Holz auf vier Augen; f fällt ins Messer. (Weil dieser Ast stärker ist, und das geringere dahinter sicherer Tragholz giebt, so bleibt es.)

Die linke Seite.

Von 11 kommt a zu vorräthigem Holz auf zwey Augen; b ist eine Tragknospe, die dieses Jahr abstirbt; c und d kommen auf drey Augen zur Reserve; e fällt ins Messer.

Der Ast 12 ist abermals außer der Regel um 8 Augen zu lang geschnitten worden; aa sind drei Fruchtstutzen; b kommt auf vier Augen zu Fruchtholz; c zu lang send Holz auf fünf Augen; d auf fünf Augen zum Zugast; e fällt ins Messer. (Damit immer das Holz zu rückgekehrt werde.)

Das Treibholz 13 und 14 bleibt.

Der Wasserast 15 wird auf vier Augen geschnitten, weil er mit dem übrigen Holze besser steht als der folgende; 16 fällt aus erwähnter Ursache ins Wasser.

Der Fruchtast 17 auf vier Augen kommt zur Reserve. 18 auf vier Augen.

19 ist die Fortleitung vom Hauptaste, auf vier Augen. Das Tragholz a wird auf ein Auge geschnitten und dazu gerechnet.

Der Ast 20, der auf vier Augen geschnitten wird, stand gerade; er wird nun auf die rechte Seite gezogen, welches schon den Sommer vorher hätte geschehen sollen, damit er nicht übermäßigen Saft an sich ziehen konnte.

Von 21 wird a auf vier Augen geschnitten, b aber auf zwei Augen zu Holz aufs künftige Jahr; dieses wird kurz gerissen, weil sich dieses Auge am besten anlegt, und der kommende Zweig gut spaliert. c kommt ein Fuß lang zur Frucht. d ist ein später Trieb ohne Blüthe; er fällt ins Wasser. e wird auf vier Augen geschnitten; das Uebrige fällt weg.

§. 9.

Vom Zwergaprikosenbaume überhaupt.

Unter allen Zwergbäumen des Steinobstes ist mit keinem weniger anzurichten, als mit dem Aprikosenzwergbaume, bey welchem wegen seines wilden fast unbewinglichen Wachstums und wegen der vielen Wasserfüsse, die er beständig macht, nicht viel weiter zu thun ist, als daß man alle jährige Zweige auf sechs Augen einfüßt. Weil er nämlich viel auf dem lauzen Holze trägt, so darf er nicht auf Knoten geschnitten werden. Durch die vielen Zweiglein, die er deswegen bildet, wenn er fleißig ein-

verkürzt wird, und durch die vielen Früchte, die er trägt, muß seine Wildheit bezwungen werden, so daß er in seinem Wasserchoßtreiben nachläßt. Indessen treibt er doch erst Ellen lange Schoffen und sein hinteres Holz läßt er nachend. — Sein bester Zug ist daher an einer recht hohen Mauer, wo man ihn über andere Zwergbäume mit einem 7 Fuß hohen Schafte aufspallert, und nur schießend seine sehr ausschweifenden Schoffe einlärzt, hauptsächlich aber, sie in einer gebogenen Krümmung fleißig andrückt, denn die gerade stehenden ziehen den Saft außerordentlich an sich.

5. 10.

Vom ersten Schritte des Aprikosenspaliers, und seinem Verzuge.

Man kann doch das Aprikosenspalier in manchem Garten nicht ganz abraiben; daher will ich das Nöthige davon in Erinnerung bringen.

Wird das zum Spalier gewidmete Aprikosenbäumchen nicht sogleich den nächsten Herbst oder Frühling nach seiner Veredlung an die Mauer gesetzt (wie es doch hier und bei Pfläusen das Beste ist), sondern muß sein Zusaat und seine Grundlage in der Baumschule geschehen, so schneidet man das im ersten Jahre aus dem Oulirange erwachsene Reis früh im März, (weil sein Saft sehr zeitig eintritt,) über den beiden schönsten und gehörig niedrigen Ästen ab, damit es die nöthigen Seitenäste treibe, und so die Grundlage zu seiner Gestalt bilde. Diese Seitenäste müssen in der Baumschule wenigstens an befestigte Stiele waagrecht angebunden werden, bis das Bäumchen an die Mauer oder an das Spalier kommt; auch die früh im Sommer von Zeit zu Zeit an unschicklichen Orten und von herauswachsenden Triebe und Knospen werden abgeknippt oder abgerieben; die regelmäßigen Zweige aber werden in ihrer vollen Länge fortgeleitet.

Vom dem Schritte der Zwergaprikosenbäume ist, wenn sie nach ein oder zwei Jahren an das Spalier verfest werden, überhaupt noch zu merken, daß die in jedem Jahre reifen Schoffen vom November bis Februar verkürzt werden, damit diese verkürzten Zweige sowohl neuen

Tragholz, als nöthiges Laubholz treiben, und damit immerhin ein Vorrath an solchen Nüssen bleibe.

Vom Verfehen der jungen Bäume überhaupt schon im I. Theile das Nöthige gesagt worden; hier nur noch zu erinnern, daß die zu den Zwergaprilosenbäumen bestimmten Stellen zeitig bey günstiger Witterung umgegraben und zubereitet werden. Wäre der Boden magel oder durch einen vorher da gestandenen Baum ausgefogen, so muß man solches Erdreich mit frischer Leimerde, reicher Witterung und dergleichen verbessern. Ist die Mauer, woran sie gesetzt werden, hoch, so können sie 15 Fuß Abstand bekommen; ist sie aber niedrig, so läßt man ihre Seitenäste, desto länger wachsen, und giebt ihnen daher einen Raum von 18 bis 20 Fuß.

§. 11.

Feinere Behandlung und Schnitt des Aprilosenzwergebäum.

Sind in der Baumschule an dem zum Gabelzuge bestimmten Aprilosenbäume die beyden nöthigen Hauptäste eingesetzt worden, so werden sie bey ihrer Verfehung an das Spalier auf acht Augen verkürzt und dann waagrecht angeheftet.

Die Zweige, welche bald aus den verkürzten Nüssen treiben, sind theils regelmäßige, theils unregelmäßige. Es fließe neue Seitensprossen müssen sorgfältig erhalten, und so bald sie hinreichend lang dazu sind, nach der Länge waagrecht angebunden, die unregelmäßig erscheinenden, von hienauskommenden aber, und alle Wassersprossen müssen bey Zeiten mit den Fingern abgerieben, oder im Käse verdrückt werden. Auf den nächsten Winter oder Februar werden die nach der Länge waagrecht angebundenen regelmäßigen Zweige auf 10 bis 12 Zoll verkürzt, je nachdem es ihrer Stärke erfordert.

Wenn nun im folgenden Sommer wieder jeder von diesen verkürzten, waagrecht geleiteten und angehefteten Zweigen seine Sprossen treibt, so müssen abermals die vordern und hinten hervorstrebenden und überhaupt alle unregelmäßig stehenden Triebe ganz frühzeitig abgezwackt, die regelmäßigen aber den ganzen Sommer über waagrecht geleitet und angeheftet werden. Wünscht man aber noch das

Im Sommer eine leere Stelle zu bekleiden, so kann auch ein stehender Zweig im May oder im Anfange des Sommers an seiner Spitze abgeknippt und dadurch veranlaßt werden, an die Lücke einen Zweig zu treiben, der aber in der natürlichen Länge fortgeleitet und zuerst beim nächsten Winterschnitt gehörig verkürzt werden muß.

Auf diese Weise wird der Baum behandelt, bis er seine gewünschte Höhe erreicht, seine Stelle bekleidet, folglich seine Tragkraft erhalten ist.

Indessen bedürfen auch noch die tragbaren Myrtosfen, wie ergbäume alle Jahr ihren förmlichen Schnitt, weil sie am jungen Holze tragen; denn die unbrauchbaren Zweige müssen hinweg, und immer muß auch das Fruchtholz nachgezogen werden. Im Sommer muß die unbrauchbaren und unregelmäßigen Triebe abgeknippt, und zwar schon im May, damit die Zweige dem Baume nicht unnöthig den Saft verzehren, ihn in Verwirrung bringen, und durch nachher nothwendige Hinwegnahme ihm nicht unnöthige Wunden gemacht werden.

Man muß man aber dem Baume eine überflüssige Anzahl unregelmäßiger Seitensprossen zu Fruchtreisern auf's folgende Jahr lassen, damit man beim Beschneiden im folgenden Jahre neue Zweige habe, aus welchen man Fruchtsprossen fürs folgende Jahr wählen kann. Wo aber aus einem Zweige mehr als ein Schöß hervortreibt, folglich eine Gabelung ist, da darf man nie mehr als einen stehen lassen.

Überall am Baume mit Fleiß in guter Anzahl gelassene und regelmäßigen Seitensprosse, vornehmlich aus dem untern Theile des Baums hervorgetriebene Sprossen, müssen bis zum künftigen Winterschnitte in der natürlichen Länge fortgeleitet werden. Auch muß nachher im Sommer die Bäume, so lange sie noch weiter fortfahren, oft durchsehen, alle nachher aufs neue entstehenden Triebe sogleich wegnehmen, und zufällige Unregelmäßigkeiten abhelfen, bey diesem Ausbrechen sehr viele Vorsicht und Ueberlegung anwenden.

Durch den Winterschnitt, der vom November an bis zum Februar, ehe die Blüthenknospen zu stark und zu dicht werden, geschehen kann, muß man das alte und junge in ein gutes Verhältniß bringen. Man untersucht

zuerst den vorhandenen Vorrath der vorjährigen ne-
 Schossen, wählt von denselben überall an dem Baume
 hinreichende Anzahl der dienlichsten und besten zu Fru-
 reifen auf das nächstfolgende Jahr, und behält von je-
 dem vom vorigen Winter herrührenden waagrecht gekelte
 Zweige ein oder zwei Fruchtreifer her; die anderen als
 flüssigen aber schneidet man hinweg, so wie auch alle
 zu schwachen Schossen, einen Theil der vorjährigen Fru-
 reifer, und die elwanigen nackenden und nicht mit jung
 Holz versehenen Zweige. So bekommt man Raum, in
 nöthige junge Holz desto regelmäßiger zu ziehen. Die
 neuen Nebenzweige an den ausgewählten jungen Schossen
 werden glatt am Stelze weggeschnitten und letztere selbst
 oder weniger verkürzt werden, je nachdem sie schwach
 oder stark sind. Die schwachen müssen kürzer werden, die
 starken länger bleiben. Denn je tiefer man schneidet, desto
 besser bekommt man das Holz. Das Verfügen selbst
 wie oben erwähnt, entweder dicht über einem Holzauge
 stehen, oder über einem doppelt stehenden Blüthenauge
 von das eine ein Laubreis bleibt. Endlich müssen auch
 alle die guten kleinen am 2 oder 3jährigen Holze stehenden
 Auenträger vorzeitig geschnitten und nur die alten zu
 hervorstehenden Auenträger, so wie auch alles todt
 und die alten Stämme, müssen rein weggeschnitten werden.

§. 12.

Behandlung und Schnitt der Kirschenpalstere.

Unter den süßen Kirschen und Herzkirschen sind
 Spalier nur die fruchtbarsten zu wählen, welche kein
 festes Gewächs bilden, z. B. die schwarze spanische
 Herzkirsche, welche einen sehr gemäßigten Trieb
 und sehr bald und gut trägt, auch wegen ihrer Delikat-
 es wohl verdient, daß man ihr einen Platz am Spalier
 räumt. Ohne Schnitt aber gehören die süßen und
 Kirschenarten an hohe und geräumige Mauern, wenn
 auch nicht sehr sonnenreich sind.

Zu Spallieren werden aber vorzüglich
 sauren Arten von Kirschen und die halbsauren,

in Früchte sehen, *) gewählt. Sie bilden viele und dünne Reiser, die nicht anschwellen. Wenn sie aber Spalier bekleidet haben, so darf man sie nicht viel beschneiden, weil sie ihre Früchte an den Spitzen der Zweige tragen. Ist ihnen in der Baumschule ihr erster Schößling einige wenige Augen verkürzt worden, und sind mit den Hauptästen versehen, so müssen sie nach der völligen Länge waagrecht angestrichet werden. Wenn eine hinreichende Anzahl solcher Seitenäste weiter hinauf erlange, so kann man im Sommer einigen der diesjährigen Schossen die Spitze abzwicken, und so Jahr zu Jahr fortfahren. Alle vorn heraus kommende Triebe aber, und überhaupt alle unregelmäßige und krumme junge Triebe müssen gleich Anfangs abgewickelt, wenigstens als kleine Reiserchen krumm weggeschält, die regelmäßigen aber allemal in der Entfernung von jeder 5 Zoll über einander nach ihrer völligen Länge, so sie nur Raum haben, geradlinigt als Spalier gesetzt werden. Fängt der Spalierkirschenbaum zu tragen an, und ist er von der oben erwähnten Klasse, welche die Fruchtaugen einzeln an den Sommertrieben ansetzen und nur vorn an der Spitze ein einziges Holzauge haben, wie die Brüsselsche Kirsche, die Henneburger Grafenkirsche &c. so wäre das Verhüten seiner Nests im Frühjahr sein Unterfangen, weil der Zweig abstirbt, der lauter Blütheaugen hat und dem das Holzauge zum künftigen Leitast weggeschnitten. Man muß vielmehr durch den Sommerschnitt einige seiner Fruchtaugen in Holzaugen verwandeln, und zwar noch vor Johannis, wo der Frühlingstrieb die Augen noch nicht völlig entwickelt und ausgebildet hat. Denn die Ausbildung der Fruchtaugen erfordert ja einen guten gemäßigten Safttrieb so wie auch vollkommene Blätter, weil diese die Augen selbst müssen ausbilden helfen, welches erst nach Johannis geschieht. Aldann neh-

*) Dergleichen sind: die holländische Folgerkirsche; die frühe Rott aus Samen; die doppelte Rott; die Weiskirsche; die Leppelkirsche; die Alendorkirsche; die Brüsseler Bruga &c.

men die Blätter den überflüssigen Saft auf. Nun nun der Saft an sich nicht mehr so körnlich, als ein. Denn ein starker Zugang des Safts zerreiht fern der Fruchtbläthe, und macht, daß aus den Blättern Blätter werden, welches auch die Ursache ist, daß ein junger Baum vor seinen Jahren keine Fruchtaugen oder die etwa angelegte Blüthe vom Saft wieder steifen wird, oder wenigstens die Frucht vor Frost wieder abfällt, wenn nicht etwa sehr trockene Witterung, mageres Erdreich, Kränklichkeit des Baums u. dergleichen den Trieb schwach erhält. Hier bedürfen wir nun aber Holzweige, und zwar wie an einem Spalierbaum der Nähe des Stammes. Da aber an den lauter Blütheaugen sitzen, und nur das äußerste Epige ein Laubauge ist, so müssen wir durch den Epigen vor Johannis, — ehe die Befehle der Natur die Fruchtaugen schon ausgebildet haben, — den Saft des Baums bestimmen, aus Blütheaugen Holzungen zu ziehen. Man schneidet demnach diese Sommeräste auf vier Fuß hoch, je nachdem der Trieb stark ist; alsdann so, wenigstens ein oder zwei neue Seitäste zur zweckmäßigen Verzweigung des Spaliers und zu neuen Holzweigen entstehen. — Was man aber von Kirschenarten im Frühjahr beschneiden darf, sind die unruhigen und allzu gedrängt stehenden Triebe, welche ins Messer fallen, d. i. rein wegzuschneiden werden.

Durch für diejenige Klasse der Kirschenarten, die sogenannte Sommerschnitt überaus ratsam, (obgleich sie im Frühjahr nicht eher nach den Fruchtaugen geschnitten werden, als bis die Blüthe entwickelt ist, welche die Laubaugen und die Fruchtaugen am Sommertriebe vertheilt stehen haben) woben jedoch allemal das äußerste ein Laubauge ist, wie z. B. die doppelte Glas-Kirsche u. dergleichen, nämlich der an einem Blütheauge abgeschnittene Trieb verloren ist, wenigstens so weit verdirbt als bis sich der ein Laubauge dahinter findet, so muß man das Blütheauge oder Laubauge bestimmt kennen, so daß sie zuvor entwickelt seyn; daher wäre das Beschneiden März nicht zuverlässig. Und da man bey dem S

das Holz kurz halten muß, die Natur aber bey solchen die nöthigen Laubaugen oft weit ansetzen muß man durch den erwähnten Sommer- vor Johannis die nahe stehenden Laubaugen Blütheaugen erzwingen. Im Frühjahr holt man ab, was man für nöthig und dienlich hält, schneidet alle überflüssigen Schoffen glatt vom Holze weg, doch überall die Fruchtträger; und wenn das Werk vollendet ist, so befestigt man alle Zweige ganz fest, jeden Zweig nach seiner völligen Länge, und läßt 4 bis 5 Zoll über dem andern. — Bey alledem der Kirschen aber setze man wohl darauf, nur ein Holzauge noch über den Tragaugen steht, hem die Augen ab, und der Ast wird dürr.

§. 13.

Von Pflaumenpaltern.

Die Pflaumenarten befinden sich, wie die Karthaus Kirschen, an hohem Mauerwerke und an Bäumen, da, wo sie sich ausbreiten können, wenn auch etwas schattig wäre; nur vor der Nordluft mäßig geschützt seyn. Da indessen ihre Blütheaugen von früh begleitet sind, und gewöhnlich entweder ein Laubauge zwischen zwey Blütheaugen, oder ein Auge zwischen zwey Laubaugen sitzt, so sind sie leicht, nach den Regeln des Kernobstes zu beschneiden. Auf der Zeit nicht das Messer leiten. Da sie ihre Augen hoch und oft bis an das Ende des Sommer setzen, so darf man dieses, besonders in den zwey ersten, nicht achten; man muß sie, um den Baum zu bekleiden, bis auf etliche Augen wegschneiden. Findet sich aber auch unter den Pflaumenarten in ihres mehr oder minder flüchtigen Wachses eine Verschiedenheit. Die flüchtig wachsenden schwärmen treiben vorzüglich dann in Wassertschossen, wenn die Knospen tief schnelbet; dergleichen sind: die türkische Pflaume, die ungarische Pflaume, die frühe Damaszener, die grüne Dama, die Kirschpflaume oder türkische, die Myrtilpflaume, die Reneklode,

die Verdriagon, die Adnalspflaume, die vlette Herzpflaume, die Herrnpflaume &c.

Unter allen Pflaumen, und unter allem Stein, ist keine besser zu behandeln und zu allen möglichen Wegen williger, als die edle gelbe Mirabelle. Sie faßt sich jeden Schnitt gefallen, und ist überaus fruchtbar.

§. 14.

Von den Mispelpalieren.

Die Mispel ist an sich und von Natur zweigelt. Will man sie als Epalier ziehen, so hat man weiter nichts nöthig, als ihr die Gestalt zu geben, und hernach die Werschoffen und die allzu frechen Triebe zu hindern oder kenneken. Uebrigens zucht man sie in die Breite und faßt die Spitzen ihrer Triebe, an welchen sie fast überall Frucht ansieht.

Fünftes Kapitel.

Von der Erziehung, Pflege und dem Schnitt der Obstorangeriebäumchen. Taf. IV. fig. 4. 5.

§. 1.

Nachricht von diesen Zwergbäumchen, die nach Art der Orangeriebäumchen gezogen und gehalten werden können.

Es brachte mich ein Freund, ein großer Botaniker & Kenner der Natur, auf den glücklichen Gedanken, Oborbäumchen für Blumentöpfe zu erziehen und rin zu pflegen (eine Erziehungsmethode, die den deutschen Orangerie führt.) Ich verdanke ihm noch vergnügte Stunden und Augenblicke, die mir diese Oborbäumchen den ganzen Sommer hindurch vor meinen Fenstern gewährten. Ueberraschend fand ich hier die scheinung, daß die Natur bei diesen Pflanzen, in eng Obefäßen, manche sonst gewöhnlichen Fortschritte, die die Baumschule und der Garten zeigt, übersprehet, &

Man durch eine Unterpaction (oder Prolepsis, die Liane nennt,) die anderweitige successive Entwickelung auf einmal, zusammengeklärt, hervorbringt. Jedes Bäumchen wird das Blühen und Fruchttragen, die Beschränktheit der Wurzeln beschleunigt, da sonst nur bei den Bäumen, (wenn sie im Lande stehen, die Säfte in größerem Maße bei mehreren und ausstehenden Wurzeln zudringen, und wenn sie überflüssig werden,) erst große Zubereitungen macht, sie von einem Ast, von Zweig zu Zweig, von Knospen zu Knospen schlafendem zu treibendem Auge, von Blatt zu Blatt, große Veränderungen, Durchseigerungen, Abzug und Abscheidungen der Säfte vornimmt etc. So durch eine successive, in einer Folge einzelner Entwickelungen bestehende Fortpflanzung bewirkt, was sie bei dem höchstconcentrirten Zustande der Organe auf einem kurzen Wege hervorbringt, nämlich Blüthe und Frucht. —

Außer dem Vergnügen aber, das diese niedlichen Bäumchen darbieten, finde ich sie auch sehr lehrreich, weil man durch eine lebendige Pomologie anlegen, und mittelst ihnen in kurzer Zeit alle Obstsorten kennen zu lernen; denn sie tragen außerordentlich bald Früchte. Das Stämmchen im Frühjahr 1817 zur Krone gesetzt, so trägt es schon leicht im Jahr 1818 Früchte, im Jahr 1819; oder ist es im Herbst 1816 okultirt, so trägt es 1817 einen Schuß, welcher im folgenden Jahre zur Krone geschnitten wird, an welcher meistens Früchte zu finden sind. Die bildet es schon 1817 schon einen Krönchen, und trägt schon 1818 eine Frucht. Und da sich viele dieser Bäumchen in Blumen in einem Hausgarten oder in dessen Orangerie auf Blumenbreitern vor den Fenstern stellen lassen, kann man daraus viele Obstsorten kennen lernen. Das frühe Fruchttragen dient auch vortreflich zur Züchtung neuer Obstsorten, wenn man solche soge, die man von guten Sorten ausgesät und die in Baumplanzengärten an Stamm und Blatt etwas veredelt, auf ein solches Bäumchen okultirt. Nicht selten, daß man durch diese Orangeriebäumchen die

bequemste Gelegenheit hat, durch künstliche Befruchtung mit dem Blüthenstaube neue Sorten zu erzeugen. — Wie erwünscht sind sie dem Pomologen zur Aufklärung vieler bisheriger Hypothesen, die bald bald vertheidigt werden. Die manche Beobachtungen den anmacht, die oft nur auf Zufällen beruhen, oder einzelnen Umständen, und woraus man lauter Fehlschlüsse folgert, wie unter andern bey der Ausartung der Pflanzten, der Verbesserung derselben, ihrer mehrern oder mindern Fruchtbarkeit auf diesem oder jenem Grundstücken ohne daß man dabey das Verhältniß der Obstsorten, die Jahreswitterung, den Stand des Baums, seine Bodenart, seine Erdrinde, dessen Tiefe, Beschaffenheit des Bodens etc. den Grundstücken des Baums etc. in genaue Untersuchung und Aufschlag nahm. Aber hier bey den Obstbaumchen sind die Beobachtungen untrüglicher; bey gleicher Sonnenlage, gleiches Erdreich, gleichen Boden etc.

Verzüglich ist die Scherbenzucht für nördliche Gegenden, wo die Obstbäume, zumal die zarten als Pfirschen, Aprikosen etc. nicht im Freyen den Winter aushalten, oder im Frühjahr die Blüthe stets dem Froste unterworfen ist. Da kann man sie in Gebäuden, Treibhäusern, und zwar ohne Kosten, so lange pflanzen, wie sie die freie Luft ordentlich genießen können. Ja man kann eben so in milderem Klima die besten spätern Pfirschenforten um 3 bis 4 Wochen früher haben, wie sie zu Anfange des Frühlings in temperirte Gegenden stellen. Der Schönheit, Pracht und Größe sowohl der Saftfülle und Güte der an diesen Orangeriebäumen gewachsenen Früchte aller Art gleichen oft keine andern oder Hochstämmen erzeugenen; denn obgleich die Früchte in diesen Baumchen in den Scherben beschränkt sind, bilden sie doch nach Verhältniß der kleinen Krone eine starkbeschnittenen Nests einen Wald, und liefern den Früchten bey der guten Erde und reichlichen Gießung einen Ueberfluß von Nahrung. Da fast gleich die Wurzeln von der Sonne fast immer durchdrungen werden und zwar in einer feuchten Erde, so ist die Ursache einzusehen, warum die Früchte so saftig, so

best werden. Hier erlangen wir auf eine natürliche Weise ohne alle Unkosten, was die Engländer durch ihre Kunst in den Treibhäusern erzwingen, in welche Dämpfe von kochendem Wasser durch Abren leiten die Früchte in denselben groß und saftvoll zu

Nach die Blumenliebhaberem nehet bey diesen Orangeeriebäumchen nicht leer aus. Die Pracht der Blüthe, die zugleich den trefflichen Geruch verbreitet, als Pfirsichen-, Mandel-, Aprikosenblüthe u. womit Blumen oft wie Gartenbeeten übersät sind, übertrifft in vieler Augen die seltensten Tulipanenbeete, zuweilen nach Ducaten bezahlt werden, und doch in Eins des Geruchs todt sind. Auch Damen können der Pflege dieser Bäumchen eine angenehme, edle Beschäftigung finden, die sowohl in ihr Fach Oekonomie und der Tafel einschlägt, als auch sie zur Pflege der Obstsorten leitet und auf die leichteste Weise Obstkunde unterrichtet. — Uebrigens verschaffen sie auch noch manche Bequemlichkeiten. Geht z. B. unter ein Esserbaum ab, so kann man mitten im Winter, zu aller Zeit, selbst mit den Früchten, ein Orangeriebäumchen, das eine dazu schädliche Geseht hat, an die Pflanze legen, und seinen Abgang so gleich ergänzen. Man es war kommt seinem Erdballen aus dem Scherben ist es in das dazu bereitete Loch. Es wird dadurch dem Wurzelschaden nicht im mindesten gescheit; vielmehr breitet es so gleich seine Wurzeln aus, wächst freudig und kann so gleich, als ein Esserbaum behandelt

§. 2.

zu Grundpflanzchen zu allen Gattungen der Orangeeriebäumchen und von ihren Veredlungsarten.

Solcher niedlichen, angenehmen und nützlichen Zwergen kann man sich von allen Arten und Sorten des Obstes und Gesehtes ergötzen, und sie entweder in Pflanzhöfen und Kisteln oder in Gartenbeeten, Rabatten u. s. w. Die Pflanzsorten werden auf Paradieskümchen, auch Johannisapfel genannt;

veredelt. Dieses ist die kleinste Zwergart von Baum oder vielmehr ein Strauch, dessen Frucht ein süßer schwachhafter Holzapfel ist, der um Johannis reift. *) macht lauter zarte, kleine Nahrungswurzeln und zwar großer Menge, so weit ihn die Erde berührt. Die Birnen werden gewöhnlich auf Quitten auf gemacht, weil eigentlich die Birnquitte gehört, weil sie das Birnenreiß über annimmt als die Aepfelquitte. Die Quitte eine größere Art Zwergbaum; sie treibt stärker und starker, als der Johannisapfel, wiewohl man sich auch Schnitt richten muß; doch macht die Quitte keine eigentliche Pfahl- oder Herzwurzel, sondern nur Haftpurzel und viele kleine Haar- oder Nahrungswurzeln. — Auf der Quitte ist zu sehr kleinen Birnorangebäumchen oder der Weißdorn (*Crataegus Oxyacantha* Lin.) ähnlich, der ein bleicher Strauch ist, und häufig in Waldungen z. B. wächst und einen langsamen Gasaufstieg hat. Seine Beerenfrüchte sind zwar trocken und schlecht (so auch die Quitte eine trockene, steinigte Frucht ist); du hast mich versichert aber, daß er keine Veränderung oder Verschlechterung der Birnen an denjenigen Zwergbäumen wahrgenommen habe, die auf Weißdorn veredelt gewesen. In weiteren Erfahrungen müssen darüber noch näher entschieden. **)

*) Man hat noch eine Varietät von dieser Zwergart, welche Hamel Douzin nennt; er heißt auch holländischer Radierapfel, und hat größere Blätter. Dieser treibt etwas stärker, und dunt mehr zu solchen Orangearbe. Obstbäumen, die in den Gartensetzen gepflegt werden.

**) Ueberhaupt können die Orangearbebäumchen von vielen Erfahrungen die beste Entscheidung geben, da sie gleiche Erde, gleichen Feuchtigkeits, gleichen Sonnenland z. B. haben. So ist die meine Meinung, daß Birnsorten, die zu Steinen geneigt sind oder die ein trüchziges, saftendes Fleisch haben, so wie auch die wenig süßen, nicht auf Quitten taugen, sondern dies zu zeigen, welche ein schmelzendes Fleisch haben (Beurre). Es sind aber noch nähere Proben darüber anzustellen. — So ist gewiß, daß einige Sorten auf Quitten nicht gedeihen, z. B. die Roussete d'Anjou z. B.; vielleicht taugen sie auf Weißdorn, oder auch auf Mispeln (*Mespilus Germ. Lau.*) besser.

Die Bildlinge zu den Pfirschenorangerien sind Pflaumenstämmchen, besonders von der sogenannten Habropflaume, die uns Jakob reist. Mandelstämme lassen hier nicht, weil sie gewöhnlich nur eine starke Fahlwurzel machen, und keine Krone von Haardurgen, die einen sehr stützigen Trieb haben. — Die Aprikosen gedeihen gut auf Zwetschen, und auf Pflaumen.

In Kirschen hat man theils den Mahaleb (Prunus Padus Mahaleb), theils die Süßkirschwildpflaume, theils die sauren. Letztere haben einen mäßigen Saft, als jene; es gehen aber äußerst selten süße Sorten von sauren Bildlingen an; aus süßen Lindegen fast alle die Sorten. Anfangs glaubte ich, die süßen saureitenden Kirschenarten ließen sich nicht zu Orangerien zwingen; aber auch die größten Sorten Herzkirschen, die Rothkirsche, die Lauermaankirsche, die Schöne von Noconot zeichnen ihre Früchte. Will man sie nur zu Probeerüchten haben, so sind auch zur Noth die Blumenbüsche von der gleichen Größe hinreichend; wenn man aber die Bäume lange zur eigentlichen Orangerieucht halten will, so ist nöthig, daß die saureitenden Sorten in größere Gefäße und in Kübel gesetzt werden. Indessen sind die süßen süßen Kirschenarten, deren wir so viele treffliche Sorten und von großen Früchten haben, die vorzüglichsten zu dem Behufe.

Die Pflaumensorten werden auf Pflaumenbildlinge und theils auf Zwetschen veredelt. Die kleine süße Marasche behält an Fruchtbarkeit, niedlichem Wuchs, an Dauerhaftigkeit vor allen den Sorten. Die Kirschpflaume (Prunus Cerasus) wird in der That wie ein Blumenbüsch, behält aber wenige Früchte. — Den süßen Mandeln dienen die Pflaumenbildlinge zu Grundstämmen. Die Zwergmandeln, nana indica, so wie auch die Africana nana und die Sibirica, bloß zur Zierde, und nana Sibirica als zwerghaft. — Stachelbeeren und Johannisbeeren lassen sich auch zu niedlichen Bäumen in Eimeren ziehen und vertragen allen Schnitt. *)

*) Von dergleichen nebst Cerasus mit höherem Saft zwischen

Die Veredlung aller dieser Orangeriebäumchen vom Kern, und Steinobst geschieht entweder durch das Okuliren, oder durch das Pfropfen oder durch das Kopuliren. Bey dem Pfropfen entstehen zwar die frühesten Früchte, und auch das Kopuliren veranlaßt eher Frucht als das Okuliren; doch ist auch hier das Okuliren, und zwar auf das schlafende Auge die beste Veredlungsart, zumal bey Quitten, welche das Auge besser annimmt und verwächst als den Pfropf. Das Pfropfen ist sehr ratsam und anwendbar, wenn der Grundstamm der Bildung, bis zur beliebigen Kronhöhe schön, glatt und gerade, und dabey etwa eines Fingers dick ist wie besonders Kirschen und Pflaumen meistens einen schönen Schaft bilden. Die beyden aufgesetzten Pfropfreiser, jedes mit zwey Augen geben dann die Krone. Tangt aber der Wildling nicht zum Schaft, und muß man unten pfropfen so soll man ihn tief greifen, damit die Pfropfstelle bey dem Versetzen ein wenig in die Erde komme; hier setzt man nur ein Pfropfreis auf, und bildet aus dem schönsten Triebe seiner Augen den Schaft. Wäre aber der Wildling stark, so daß zum baldigern Verwachsen zwey Pfropfreiser aufgesetzt werden müßten, so verwendet man ein solches Stämmchen ratsamer zu einem Buschbäumchen.

Der dünne Wildling wird okulirt, und zwar ganz unten, damit er bey dem Versetzen noch mit etwas Erde bedeckt werden könne; der erwachsende Trieb giebt denn den Schaft. Wäre aber der Wildling stark, schön gerade und glatt, so können auch oben in beliebiger Höhe, je nachdem man ihm seine Krone geben will, zwey oder drey Augen in regelmäßiger Ordnung eingesetzt und aus denselben die Aeste zur Krone gezogen werden. — Eben so erzieht man das Bäumchen durch das Kopuliren. Wird das edle Reis mit zwey oder drey Augen unten angesetzt, so bestimmt man den schönsten und gerade aufwachsenden Trieb zum Schaft. Kopulirt man es aber zur Krone, so werden die Triebe zu den Kronzweigen genommen; in diesem Falle

Äpfeln und Birnen von minderer Höhe rangirt werden, so nimmt sich der Anblick sehr gut aus.

nach man eine Kopulirzeit wählen, das die Augen nahe beysammen stehen hat.

§. 3.

Von Propfzung, Erziehung und Bildung der Obstangeriebäumchen.

Die Erziehung der Wildlinge oder Grundkümchen zu den Orangeriebäumchen, es seyen Johannisbäumchen, Quitten, Weißdorn, oder Kirschen und Pfämen, muß in der Baumschule oder im freyen Land geschehen; das sie auch mit ihrer Verehlung und ersten Erziehung die gut gebildeten Krone. Wollte man dieses alles in einem Blumentopfe verrichten, so würden sie nie den freudigen Wuchs wie im freyen Lande haben. Bey dem ersten Ansetzen aller Arten von Wildlingen aber ist es eine Hauptregel, daß man an einer kurzen Länge der Hauptwurzel eine schöne Krone von seinen Nahrungswurzeln erzüget. Hier ist der entgegengesetzte Fall von einem Spalierbaum oder einer Pyramide. Soll jene (wie im 1. Th.) eine Hauptwurzel von 1 Fuß Länge haben, so soll die des Orangeriebäumchens für einen Blumentopf von 8 Zoll Tiefe nicht über 4 Zoll lang seyn. Will man nun ein Johannisbäumchen in die Baumschule zu einem künftigen Orangeriepfelbäumchen einsetzen, das nicht dicker als einen halben Zoll seyn soll, so kuzt man die Hauptwurzel auf 2 bis 3 Zoll ab, die Haarwurzeln auf $1\frac{1}{2}$ Zoll und setzt es 1 Zoll tiefer ein, als es vorher gestanden, nachdem man zuvor auch den Trieb selbst auf $1\frac{1}{2}$ Fuß abgeschnitten hatte. Hat es dann einen Sommer gestanden und freudig getrieben, so kann es gegen Herbst durch Ausschneiden, oder im Winter durch Kopuliren oder im Frühling durch Pfropfen verehelt werden.

Eben das Verkupfen der Wurzeln findet bey den Quittenbäumchen statt, so wie überhaupt bey allen Grundkümchen oder Wildlingen, die für Bäumchen bestimmt sind, welche in enge Gefäße eingesetzt werden sollen. Die Wurzeln des Quittenstammes u. können und sollen nach der Beschaffenheit ihrer Größe und Menge verkupft und verkürzt werden. Denn hier gilt es nicht um einen starken, sondern um einen gemäßigten Wuchsbaum. Hier ist nun auch leicht zu beurtheilen, daß bey denjenigen

Obstorangerleebäumchen, welche in die freie Erde in die Beete und Einfassungen der Blumenärten, in englische Anlagen oder sonst verpflanzet werden sollen, und die einen stärkern Wachsthum haben dürfen, auch zu einem höhern Schaft und zu einer größern Krone erzogen werden, in Aufsehung der Wurzeln nach wieder obige Regel des Ver- setzens angewandt werden könne.

Nach dem Vereteln der Grundkännchen richten wir unser Augenmerk auf die Erziehung und Bildung des Schafts und der Krone. Die Höhe des Schafts von 1 oder $1\frac{1}{2}$ Fuß ist für kleine Bäumchen die angemessenste. Sie hängt aber übrigens von dem Wohlgefallen ab, oder von der Absicht, wie man seine Obstorangerle unter einander ordnen und stellen und für den Anblick gefällig machen, sie hier oder da einen Vogen formiren lassen, oder sonst eine Ansicht bilden will. wobei einige höher, andere niedriger, seyn sollen. Ist nun der Widling unten ecklet, so macht das eingesezte Auge gewöhnlich einen Sommertrieb, der zum Schaft gewidmet und erzogen wird. Ist dieser Schuß oder Sommertrieb stark und hat er schon bis Ende May's seine bestimmte Höhe erreicht, so kann er wohl noch bei dem zweyten Saisitalte, oder dem Johannistriebe zur Bildung der Krone durch Abkneipen gebracht werden. Ist er aber nicht stark, oder eilt man nicht damit, um etwa baldige Probefrüchte zu erhalten, so thut man besser, wenn man den Wuchs des Schafts nicht durch allzu frühe Erziehung der Kronäste schwächt, sondern den Sommertrieb den ganzen Sommer hindurch ungestört fortwachsen läßt, und erst im folgenden Frühjahr auf beliebige Höhe abschneidet, nachdem man drey Augen zu den Kronästen zugegeben hat. So wird das Obstorangerleebäumchen drey Jahre lang in der Baumschule erzogen: im ersten Jahre der Widling zur Bildung seiner Wurzeln und zu seiner Veredlung; im andern Jahre zu Bildung des Schafts; im dritten Jahre zur Bildung der Krone. *) Ist das Bäumchen unten gepfeopft oder

*) Ein anderer Fall ist es, wenn ein Obstfreund zum Studium der Oenologie das Bäumchen nur zur baldigsten Erlangung einer Probefrucht erzieht, wozu man ein ja zwey Jahre früher gelangen kann, vornehmlich durch das Pfeöpfen zur Krone. Dabey

sculirt, so daß man aus einem der besten Triebe den Saft erziehen will so werden beim Sculirten die stärksten Triebe ober- oder unterhalb des stärksten Lebensam ausgebrochen, bey dem aerschnitten aber die übrigen Triebe von Zeit zu Zeit abzugsirt, damit das Schaftreis den Saft allein erhalte; jene aber läßt man nie weiter zu Kraft kommen, als nur, daß das Reis am Leben bleibe, um die Verwundung der Rhorswunde bemerklich zu helfen.

Die erste Bildung der Krone ist nun das fernere Hauptaugenmerk bey Erziehung des Orangeriebäumchens noch in der Jannschule. Hierbei richten sich die Erziehungsregeln nach der verschiedenen Erziehungsart. In bey dem unten okulirten Stämmchen a) wie vorher gemeldet, der erste Sommertrieb ungeschnitten fortgewachsen und wird derselbe erst im folgenden Frühlinge zur beliebigen Schafthöhe abgeschnitten, nachdem man ihm bey Augen zu den Kronenzweigen zugegeben hat, so läßt man diese zur Bildung der Krone auswachsen und wenn sie allzu gerade aufsteigen wollen, so werden sie mittelst eines dazwischen gezwängten Hölzchens aus einander gespreizet. Vielfältig sehen diese Zweige schon an den hinteren Augen Fruchtungen an. Ist nun der Safttrieb stark und man will der Fruchttragen beschleunigen, so bricht man gegen Johannis oder gegen die Mitte des Juny die Spitzen der Zweige, oder des starken Trieben die Hälfte ihrer Länge, zwischen zwey Blättern ab; alsdann bilden sich noch in demselben Sommer bey dem Kernobst Ranken, die das folgende Jahr Fruchttragen werden, und bey dem Steinobst Blüthen. — Will man aber bey dem ersten Sommertriebe, wenn er besonders stark gewesen und schon mit Ende May's seine Schafthöhe erreicht hat, noch in diesem Jahre die

kann man oft schon im zweiten Jahre Frucht haben. Denn hier kommt es nicht auf rechtmäßigen Wuchs an; man neigt vielmehr gleich bey Johannis mit Anfang des Juny durch das Abnehmen der Sommertrieben die hintersten Augen derselben noch im ersten Sommer in Thätigkeit, und bildet durch diese frühzeitige Fruchtungen; so man nimmt auch die Früchte an, wenn sie, wie häufig geschieht, am Saft reif-

Krone bilden, wozu 3 bis 6 gleich weit von einander stehende Hauptzweige die schönste Form geben, so bricht man zu Anfange Junius die Spitze aus, wo denn noch Seitenäste zur Krone wachsen.

Ist b) das Stämmchen oben zur Krone okullirt, etwa nur ein Auge eingesezt, und es wüchse daraus, wie gewöhnlich, nur ein Trieb, so knippt man diesen mit Anfange Junius bis auf 4, 5 oder 6 Augen ab; aus diesen entstehen hernach beim zweyten Sastriebe nach Johannis noch zwey bis drey Zweige zur Bildung der Krone. Die aber treiben bey gutem Saft und Wurzeln aus dem einen eingesezten Auge 2, 3 Zweige zur Bildung der Krone.

Ist c) das Stämmchen zur Krone gekopulirt, so werden seine Triebe zu den Kronästen gezogen. Bey schwachem Sastriebe, und wenn das Stämmchen etwa im Blumentopfe veredelt ist, treibt das Kopulirreis einen oder zwey schwache Zweige; das dritte Auge bildet sich schon zum Fruchtauge; und die Pflanzfreier jedes der beyden Augen treiben dann zwey Zweige. Die beyden hintersten Augen bilden sich gewöhnlich zu Fruchttaugen. Bey starkem Sastriebe aber machen sie mehrere und stärkere Zweige, die man dann in der Mitte des Junius, wenn sie 8 bis 10 Zoll lang sind, zur Hälfte zwischen zwey Blättern abbrecht, um noch im Nachsommer Blüthen zu sehen. Bey diesem Abzwicken der Sommertriebe muß man, wie in der Felae bey dem Schnitte auf die Richtung der letzten Augen sehen, und sich die daraus wachsenden Triebe so vorstellen, wie sie sehen werden, damit sich die Krone gehörig ausbreite, außen keine Lücken entstehen, und inwendig nicht zu viele Zweige sich häufen. *)

§. 4.

Dem Einsagen der Oklerangeriebäumchen, ihren dienlichen Gestalt und der gehörigen Erze.

Esß das bis zu seiner gebildeten (obgleich noch nicht

*) Liebhaber, welche Drangerieespaliere, Pyramiden, Buschbäumchen u. dergleichen wollen, können sich leicht die Regeln zu Bildung derselben sowohl, als zum Schnitt und zur übrigen Behandlung abstrahiren.

edler ausgebildeten) Krone in der Baumschule erzogene Bäumchen in seinen Blumentopf oder Kübel eingesetzt werden, so kann dies entweder vor Winter oder im Frühjahr geschehen. Sämlichlicher ist es, wenn sie den Winter über im freien Lande stehen bleiben, weil man dann nicht weiter für sie zu sorgen hat. Müssen sie aber den Umständen nach vor Winter eingesetzt werden, so soll man ihre Krone noch nicht beschneiden, sondern damit bis gegen das Frühjahr warten. Bey der wirklichen Einsetzung hat man nicht nur die obigen Regeln von Versetzung der Bäume vorzüglich zu beobachten, daß nämlich die Wurzel wohl auseinander gebreitet, ordentlich in der Fläche hingelegt, und die Erde durch begoßenes Wasser gut angeschlämmt werde, sondern man hat insbesondere noch darauf Bedacht zu nehmen, daß die Hauptwurzeln von der Wand des Gefäßes $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll abstehen. Sie müssen daher vor dem Einsetzen gehörig zugeschnitten werden, so wie man auch die Haariwurzeln auf 2 Zoll mit einem schmalen Messer abschnezt. Die obersten Wurzeln sollen nur $\frac{1}{2}$ oder höchstens 1 Zoll hoch Erde über sich bekommen. Deswegen stellt man das Gefäß auf die ohngefähre Höhe mit Erde an und drückt sie so ein, daß sie sich nicht viel weiter mehr setzen kann; nun stellt man das Bäumchen mit seinen Wurzeln hinein und untersucht, ob es in seiner gehörigen Höhe zu stehen komme. Alsdann schüttet man seine Erde auf die ordentlich auseinander gelegten Wurzeln, rüttelt das Bäumchen, damit sich die Erde überall gut anlege, und schüttet Wasser hinzu, um die Erde recht vollkommen anlegend zu machen. Ueber diese naße Erde streuet man noch etwas reine Erde und bedeckt dieselbe mit Moos, welches den ganzen Sommer über liegen bleiben kann. Die so eingesetzten Bäumchen läßt man dann etliche Tage, von der Sonne und freyen Luft ausgeschlossen, unter Dache stehen. Neues angelegte Moos gewährt viele wesentliche Vorteile; es hält nicht nur die stark auffallenden Sonnenhitzen ab, damit sie die Erde nicht so geschwind austrocknen können, welche dann nicht so oft begossen zu werden braucht, sondern auch beim Begießen selbst verhindert das Verschwemmen, so wie auch das Verkrusten der Erde. Es hält ferner die Oberfläche frey von Unkraut, damit des-

sen Same nicht so leicht durch Anflug einzuwurzeln. Auch bei starkem Regen und Platzregen verhindert es das Versinken der Erde und das Verschmutzen der Blumentöpfe und der Fenster, wenn sie auf Blumenbretern vor denselben stehen; u. dgl. m.

Die Gefäße bestehen aus größern oder kleinern Blumentöpfen oder aus Kübeln. Die von Stein gebrannten Töpfe so wie die Zauerbrunnentrüge, sind sehr gut und dauerhaft, aber theuer und vermehren das Gewicht. Gemeine irdene gut gebrannte, sind auch zweckmäßig; und wenn sie auswendig glaziert sind, auch schön. — Will man bloß Proben anstellen und die Obstsorten nur auf die erste Frucht erziehen, nach deren Erlangung aber die Bäumchen in größere Gefäße setzen, so sind die gewöhnlichen Blumentöpfe von etwa 7 Zoll Höhe und Breite oder 7 Zoll Höhe und 6 Zoll Breite hinreichend. Außerdem aber hängt die Größe der Gefäße von der Willkür und Absicht ab, wie groß und stark man die Orangeriebäumchen wachsen lassen will. Man begreift übrigens von selbst, daß die Größe der Krone des Baums und die Menge der Früchte mit der Größe des Gefäßes und der darin möglichen Ausbreitung der Wurzel in geradem Verhältnisse steht. Je größer also die Gefäße sind, desto mehr Früchte können die Bäumchen tragen und behalten. Die beste Form des Blumentopfs, worin jedes Orangeriebäumchen gedeiht, ist 10 Zoll Höhe und 9 Zoll Weite, oder 9 Zoll Höhe und 8 Zoll Weite. Sie können entweder gleich weit sein, oder, um mehr Raum beim Stellen zu gewinnen, besonders aber wegen des Zellers, unten um 1 Zoll enger zulaufen.

Ein äußerst bequemes, nütliches und wichtiges Stük zu jedem solchen Blumentopf ist der Teller vom Topfe dazu verfertigt, um den Blumentopf hinein stellen zu können. Er muß in seiner Fläche und Rundung um 2 Zoll oder $1\frac{1}{2}$ Zoll größer sein, als der Boden des Blumentopfs und einen Rand haben, der $2\frac{1}{2}$ bis 3 Zoll hoch ist. Durch diesen Teller kann man viele Mühe des Gießens ersparen, wenn man ihn voll Wasser gleßt, welches auch bei der größten Hitze geschoben kann. Die Erde zieht das Wasser allmählig und nach Bedürfnis ein, die Wurzeln werden

er größten Sonnenhitze erduldet, das Bäumchen steht gesundig und frisch da, und dient wegen der mit der Hitzigkeit sich vereinigenden Wärme der Sonnenstrahlen sehr zum Gedeihen und Wachsthum des Bäumchens einer Frucht, als das Gießen zur Nöthigkeit. Wird das Bäumchen zu manchen Zeiten begossen, um auch die Erde durchzufruchten, so bleibt das überflüssige (auch das vom Regen) in dem Teller; und dadurch auch das Blumenbret vor der Fäulniß länger; mehrere anderer Vortheile nicht einmal zu ge-

Die hölzernen Kübel sind, wenn sie mit Oehl (wovon die rothe sehr wohlfeil ist) angestrichen sind, halt und schön; sie müssen aber zwei eiserne Rädchen

Die Größe dieser Kübeln kann 13 bis 16 Zoll hoch seyn, von gleicher Höhe und Weite. In solchen dürfen die Bäumchen nicht unter 2 Fuß Schaft haben; sie können darzu stärker als 2 Zoll im Durchmesser werden.

Die den Orangereiebäumchen zu gebende Erde muß gute Gewächserde seyn. Es ist leicht zu begreifen, daß in dem beschränkten Raume für die Wurzeln, die nicht, in freyer Pande, weit umher Nahrungstheile finden, ihr wenigstens Erdreich desto besser seyn müsse, um Früchte zur Vollkommenheit zu bringen. Da aber die kalte Erde in so weniger Masse bald von Nahrung erschöpft wird, so muß diesem Abgange von Zeit zu Zeit durch düngendes Begießen wieder aufgeholfen werden.

Dieses kann nicht besser geschehen, als wenn man fünf (die Excremente der Schaafe, ihre Kothelchen) vier 4 Wochen einweicht und alle zwei oder drei die Erde einmal mit solchem Wasser durchgießt. Soll man sich eine gute Erde für die Orangereizucht verschaffen, so bereite man sich entweder eine feste durch Begießung mit Blut vom Schlachthofe, (welche oben beschrieben wurde), oder man steche Rasen von Grasplätzen, etliche Zoll dick, und mische darunter einen Theil von fettern Erdarten, aus alten Mistbeeten, Schlamm, Erde aus Gräben, von Bleistrichen, Asche u. dgl., lege alles auf einen Haufen, und laße

es einen Winter durchfrieren; im Sommer ließe alle 4 bis 5 Wochen um. In der Erde dienen Maulwurfsbaufen auf süßen Wiesen mit einem Vermischter alter Mistkreterde, oder dergleichen.

§. 5.

Von fernerer Behandlung, Pflege und Wartung der Blümchen.

Eine Hauptforage für diese Blümchen den hindurch ist das ständige Begießen. Ohne eine stige Fruchtbarkeit können sie nicht gedeihen, auch ihre nicht gut nähren. Das ständige Begießen ist ganz nöthig, wenn sie Früchte haben. Da thut denn die beschriebene Teller sehr gute Dienste. Ein Schöpf (sel) Wasser, den die Erde von unten aufzieht, ist eine Kanne, die oben darauf gegossen wird; denn die Erde sehr trocken geworden, so läuft das meiste Wasser ab, ohne die Erde an den Wurzeln durchdringt. Man darf aber auch das Gießen nicht zu viel thun, sondern muß das Wasser ordentlich abziehen können, die Erde nicht sauer werden soll. Deswegen ist wenn man unten auf die Löcher des Blumentopfs sie sich nicht durch die Erde verstopfen, entweder ein Erdbecken, oder eine Handvoll Moos, oder grob saubere und Holzerde legt. So kann das Wasser stehen. Man darf aber auch die Teller nicht ins Wasser halten, sonst säuert endlich die untere Blumentopfe, so hoch als das Wasser steht und wird nachtheilhaft. Man läßt sie einige Tage auch wieder. — Bey anhaltender Sonnenhitze müssen die Töpfe oft umgedreht werden, damit nicht immer dieselbe Seite der Wurzeln den Strahlen ausgesetzt.

Zur gedeihlichen Pflege der Orangeriebäume. Dort ferner, daß man im Frühjahr bei jedem, ehe es wieder ins Kiepe gesetzt wird, entweder Erde auffrischt, oder daß man es, wenn es zu gestanden hat, ganz versetzt. Im zweiten Frühjahr die Erde nur oben einige Zoll tief mit einem Spat gelockert und hinweggenommen, und frische, gute, so darauf gelegt. Im dritten Jahr aber wird auch so

in solche Erde eingeschlänmt. Man hebt ~~das~~ das Bäumchen mit dem ganzen Klumpen Erde auf ~~seinen~~ ~~Ort~~ ~~ist~~, welches sich recht gut thun läßt, wenn die Erde nicht zu feucht ist. Ist das Gefäß nicht zu schwer, so kann es unter dem Arme, umgekehrt, verrichtet werden. Man stellt dann das Bäumchen mit seinem ganzen Klumpen Erde auf ein Bret, und schneidet mit einem alten Messer, oder wenn eigends dazu verfertigten meßerartigen Instrumente ½ Zoll dick, bey den Kübeln 4 Zoll dick, die Erde sauber aus darin verflochtenen Gewebe von Wurzeln hinweg. ~~Es~~ ~~ist~~ ~~unterhalb~~. Den Boden belegt man unten mit sehr eingedrückter Erde, stellt das Bäumchen mit seinem übrigen Klumpen Erde darauf, schüttet neben herum den leeren Raum neue Erde, schlänmt sie ein, ~~nicht~~ ~~ist~~ oberhalb die alte Erde, so weit wie möglich, hinweg, und legt dafür neue gute darauf. Hat aber das Bäumchen 3 oder 4 Jahre geessen, oder will es im zweiten und dritten nicht recht fort, treibt es keine neue Sommersprossen mehr, sondern nur Laub- und Fruchtsprossen, und hat ein kraukliches Aussehen, so ist das gänzliche Berathen nothwendig, entweder in das freye Land, oder in einen größern Blumentopf oder Kübel. Bey dem letztern ist es um die Zeit, wenn sich der Winter zu Ende neigt, wenn man den Bäumchen durch Begießen und Aussehen in frische Luft zu ihrem neuen Triebe verhelfen will, aus dem alten Gefäße auf die erwähnte Art herausgenommen. Die alte Erde und die Wurzelsfasern werden etliche Zoll dick, bis auf etliche Zoll Nähe so viel wie möglich an Hauptwurzel wegeräumt; nur die Hauptwurzel darf ganz entblößt werden. Man füllt dann den vorigen, oder einen andern etwas größern Blumentopf oder Kübel mit neuer guter Erde so weit an, als nöthig ist das Bäumchen hinein, thut um die Wurzeln herum übrige nöthige frische Erde unter Zugiehung des Waschens läßt es noch einige Tage im Schatten stehen. Wenn ein und das andere Orangerieebäumchen keine Zweige treiben will, und man doch die Sorte gern haben möchte, so darf man es nur in freyes Land stellen, wird dann solche Zweige im ersten Sommer treiben sich die Wurzeln ausbreiten können.

Eben dieses Verfehen in freyes Land, (oder auch weht in ein größeres Gefäß, als sie vorher gehabt) ist nöthig, wenn man alte Orangeriebäumchen verjüngen will, die nichts als Fruchttaugen haben, wodurch sie bald entkräftet werden, oder wenigstens nur sehr kurze Sommerzweige treiben. Apfel und Birnen müssen zugleich zurückschnitten werden; Steinobst verjüngt man bloß durch Verfehen in ein Gartenland. Das Kernobst aber, welches im Alter und bey eingeschränkten Wurzeln die schlafenden Augen aus den Fruchtstumpen oder Ringelwüchsen zu lauter Blüthenaugen entwickelt, schneidet man auf einen halben Zoll Länge an seinen dicht beisammen stehenden Fruchtzweigen ab, und sucht einige der andern jedes Jahr um etwas ein.

S. 6.

Von Behandlung der Obiorangeriebäumchen auf den Rabatten in Gärten, und auf Blumenbeeten.

Nicht wenig Zierde und Anmuth gewähren diese kleinen Bäumchen auch in den Gärten, wenn sie auf Rabatten oder auf Blumenbeeten mit ihren Früchten prangen. Sie werden da entweder mit den Scherben so in die Erde gegraben, daß der Rand derselben mit 1 Zoll Erde bedeckt ist; oder man setzt sie, wie jeden andern Baum, frey ein, ohne Blumentopf. Letztere werden in allem eben so wie die auf Blumenbeeten stehenden behandelt, haben aber so vieles Begleichen nicht nöthig, weil ihnen theils die benachbarte Erde viele Feuchtigkeit mittheilt, theils weil sie von der Sonne nicht so sehr angetrocknet werden können, als die freystehenden. Nur wenn sie Früchte haben und die Trockenheit der Witterung anhält, darf man das Bealeichen nicht vergessen. — Was aber die in der Erde freystehenden Bäumchen betrifft, so wachsen sie, weil ihre Wurzeln freyern Spielraum haben, stärker; deswegen muß man sich im Schnitt darnach richten. Außerdem müssen sie alle Frühjahrs, ehe der Safttrieb eintritt, ausgehoben und die zu sehr wuchernden Wurzeln beschnitten werden. Bey dem Ausheben sollen aber die Wurzeln nicht völlig von Erde entbloßt werden; man sucht vielmehr mit dem Spaten in der Rundung einen Ballen

(Je größer das Bäumchen ist, desto größer muß der Topf sein, um die Wurzeln legen,) räumt die Erde um den Topf herum hinweg, und schneidet dann die Wurzelsäfen und ausschweifenden Wurzeln hinweg, wie oben bey den Gerbenbäumchen gezeigt wurde.

6. 7.

Von Versorgung der Oborangeriebäumchen über Winter.

Will man den Winter über ohne seine Mühe mit den Oborangeriebäumchen haben, so kann man sie nur im Garten samt den Scherben in die Erde einraben, so daß der Rand derselben eine Hand breit unter der Erde stehe. Muß werden sie aber in das Haus gestellt, entweder in einen Keller, oder in eine ungeheizte Stube. Der Keller ist am besten, weil sie zu warm und zu ungesund. Damit sie aber bey mäßiger Kälte vor Frostschaden bewahrt bleiben, so hat man nur darauf zu sehen, daß die Erde in den Töpfen nicht zu feucht, sondern trocken bleibt, und der Eintritt des härtern Frostes nicht naß sey, sondern trocken; alsdann schadet ihnen auch große Kälte nicht. Ist es gut, oben die Erde mit Schnee bedeckt zu lassen, weil dieser sie schützt und bey dem Aufstehen mit mäßiger Feuchtigkeit versorgt.

Es kann aber auch bey strengem Winterfrost geschehen, daß der ganze Ballen Erde durch und durch gefroren ist; ein nicht immer sind deswegen die Oborangeriebäumchen verderblich verloren. Zum Trost der Gartenfreunde will ich meine eigenen geprüften Erfahrungen hier anführen. In dem anhaltenden strengen Winter 1793, 1794 waren alle meine Oborangeriebäumchen in einer kalten Kammer durch und durch gefroren; weil der Frost beständig anhielt, und die Rinde des Bäumchen schrumpfte, so ward mir wirklich um sie Sorge. Ich stellte sie in den Keller, belegte sie in ihrer Pflanzung mit Schnee, und ließ sie nach und nach aufthauen. Bey Nachlassung der Kälte stellte ich sie wieder in die Kammer. Aber bald fiel unvermuthet wieder sehr heftiger und anhaltender Frost ein; alle froren wieder durch und durch. Ich überließ sie nun ihrem Schicksale; indes- sen im Jahr 30 verdarb nicht ein einziges; alle blühten im folgenden Frühjahr und trugen die schönste Früchte. — Die glücklichste Erhaltung schrieb ich theils der Trockenheit

der Erde zu, theils daß die Bäumchen einmal aufgethaut waren; denn allzu lange anhaltender Frost zerstört endlich die Lebenswärme. — Noch merkwürdiger war mein: Gefahrung und Probe im Frühjahr 1796. Nach dem außerordentlich warmen Winter fieng den 27. Februar heftige Kälte an, und des Nachts erfolgte Fensterfrost. Meine Bäumchen, welche schon etliche Wochen vorher aufgestellt und begossen waren, um sie in Trieb zu bringen, gefroren schimmlich durch und durch so, daß eine Scherbe dabei zersprang, und die zum Theil noch mit Wasser angefüllten Teller Eisklumpen waren. Ich ließ sie 3 Tage im Frost stehen; da aber die Kälte anhielt, so stellte ich sie wieder ein. Zwei davon, ein Sarasinblumenbaum und ein Kirschbäumchen waren unbeweglich angefroren; doch wollte ich sie nun zur Probe stehen lassen. Sie hielten den beständigen Frost und das Unwetter von 4 Wochen aus. Von erstern verdaub kein einziges; sie trugen im Sommer die schönsten Früchte. Von letzteren beides aber trauerte der Sarasin im Frühjahr, trieb spät aus, und blühte zwar, aber ohne Früchte anzusetzen, denen er das Jahr zuvor 16 schöne Stücke lieferte. Nach der Blüthe steng er ab, und das Kirschbäumchen verdaub gegen Herbst, wie ich es von beidem nicht anders erwarten konnte.

§. 8.

Vom Tanne der Citronenbäumchen überhaupt.

Die Citronenbäumchen erfordern ihren eigenen Schnitt; es kommt hier hauptsächlich darauf an, möglichst viele Augen ganz nahe an den Stammästen in Leben und Thätigkeit zu setzen, damit sie sowohl verlaubig und nachlässig und zäsig werden, als auch ihre Früchte nahe am Stamme eine haltbare Stütze haben, und der Baum nicht unnütz ausschweife, sondern viele Blüthe- und Fruchtäugen entwickele. Deswegen muß man früh schneiden, damit die schlafenden Augen in Tragspitzen ausstoßen, und die Krone klein und ästig sich bilde.

Weil sich nun bey diesem Schnitte im Grunde auf den gewöhnlichen Zwerabaumschnitt reducirt, und er ein solcher in Miniatur ist, (daher auch wieder die selben Regeln zu bemerken sind,) so muß er sich da auch nach

in Durchschneidungen des Baums richten. Weil dieses aber
 schon sehr beschränkt ist, so muß sehr kurz geschnitten
 werden, um nicht Sperräste zu bekommen. Indessen hat
 man sich dabei nach der Natur des Baums und seines
 Lebens zu richten, ob derselbe flüchtig (starktreibend) sey
 oder nicht; man muß wohl ermessen, wo man einen schar-
 fen (kurzen) Schnitt, oder einen flüchtigen (mit Aufsehung
 neuerer Augen) zu führen habe. So erfordert z. B. der
 Pfingst, Fenchelapfel u. einen scharfen Schnitt, fast
 alle Aepfel einen flüchtigen, die englische Caro-
 lina noch flüchtigeren Schnitt. Bey dem Paping u.
 das dritte gebildete Auge das Leitauge geben, bey dem
 Metten u. das vierte, bey dem Guldertling, dem
 russischen Carolin u. hingegen das fünfte Auge.
 Seitlichen Jahren, wenn der Baum in seiner vollen Trag-
 zeit ist, hat man wenig mehr an ihm zu schneiden; er
 kann meistens Tragholz. Man schneidet daher die Leit-
 auge nur auf ein gebildetes Auge, damit der Saft in den
 Leitweigen nicht fehle.

§. 9.

Vom Schnitt der Kernobstbäumchen.

Wenn man nun ein Bäumchen (nach dem scharfen
 Schnitt) auf zwey ausgebildete Augen schneidet, so wird
 das oberste Auge den Leitweig machen. Aus dem folg-
 enden gleich darunter wird entweder ein Blütheauge oder ein
 Fruchtauge sich entwickeln, oder ein fingerlanges Frucht-
 holz, oder ein Fruchtholz, Knotenholz. (Ist es aber um
 baldige Probefrucht zu thun und man zieht nicht die
 Gefahr einer belaubten Krone in Betracht, so darf man
 so scharf schneiden, man muß dann stets drey gebil-
 dete Augen lassen, wo sich nun aus dem zweyten und drit-
 ten Fruchtaugen bilden.) — Außer den Leitweigen
 Mutterweigen zur fernern Ausbildung der Krone und
 zur Erzeugung der Fruchttriebe, hat man bey diesen Bäum-
 chen viel zu schneiden; denn sie treiben keine Wasser-
 und dergleichen. Was sie außer den Leitweigen
 treiben, sind die Fruchthölzchen, und die Frucht-
 holz. Von ersteren wissen wir aus obigen Regeln vom
 Baumsschnitte, daß sie die Obstmagazine sind, die uns

bei manchen Sorten oft bis 8 und mehr Jahre lang fast alle Jahr Früchte liefern, die also das Messer nie fühlen dürfen. Sie treiben aus ihren kurzen dicken Ringeln jährlich neue Fruchttaugen hervor, an welchen wir sehen, was über 1 oder 2 oder 3 Jahre Frucht tragen wird. Anders verhält es sich mit den schlanken Fruchtstängeln, mit denen 3, 4 bis 5 Zoll langen Zweigen, die (bei starkem Wuchs) unterhalb dem Leitwege hervordachsen und sehr oft an ihrer Spitze Fruchttaugen haben. Diese dürfen der Regel nach nicht ganz gelassen werden, (man müßte denn sehr nach einer Probefrucht verlangen und sonst keine am Bäumchen zu erwarten haben; aber selten bleibt die Frucht klein und geringe, oder leicht vom Stiele abgeworfen.) Solche Fruchtzweige müssen nun auf Knotenholz auf zwei sichtbare Augen geschnitten werden, um daraus durch Kunst ein Fruchtholz zu bilden.

Oft finden sich auch Fruchttaugen an den Leitzweigen, bald am Ende, bald an der Mitte derselben. Diese dürfen aber nicht verhindern, daß die Leitwege auf 1, 2 oder 3 sichtbare Augen zurückgeschnitten werden, wenn man schöne und dauerhafte Bäumchen haben will. Stünde ein Fruchtauge an einem solchen Zweige tiefer als der regelmäßige Schnitt geschehen müßte, so kann es bleiben; indessen darf der Schnitt nie an einem Fruchtauge geschehen, sonst geht die Frucht doch verloren, und äußerst selten treibt neben der Blüthe ein Leitweig hervor, wie bei Zwergbäumen im Lande.

Treiben bisweilen zwei Leitwege neben einander von gleicher Größe aus, so wird entweder der obere ganz weggelassen, wenn der untere in seiner Richtung besser zur Krone taugt; oder wenn der obere erhalten werden kann, so wird der untere zu Knotenholz auf ein Auge geschnitten.

Was die Orangeriebäume auf Quitten betrifft, so werden sie, weil die Quitte stärker treibt, als der Johannisstamm, mit dem flüchtigen Schnitt behandelt, folglich wird den Leitweigen drei Augen gelassen. Sind sie aber auf Weißdorn veredelt, wo sie nicht so stark treiben, so sind zwei Augen meistens genug.

§. 10.

Vom Chaume des Steinobsts des Obkorangerieblumchen.

Im vorhergehenden 4. Kap. (vom Zweraschnitte des Steinobsts) ist schon gezeiget, wie das Steinobst einen verschiedenen Schnitt vom Kernobst erfordere, da es sich a demselben, in der Art seine Früchte zu bilden und ansetzen, sehr unterscheidet. Das Kernobst trägt nie am jährigen Holz reife Früchte; denn seine Fruchtaugen fordern zu ihrer völligen Ausbildung wenigstens zwey oder drey und bey manchen Sorten vier Jahre. Hingegen blüht das Steinobst an einjährigem Holze, und seine Fruchtaugen bilden sich an jedem Sommertriebe völlig auf. Eine Fruchtwelge, oder Fruchtlnoten machen kein Nutholz mit schlafenden Augen, sondern sie treiben jährlich das weitere und haben jedesmal an der Spitze ein Laubauge, das der Absterber des etwa zu stark eintretenden Saftes ist. — Wie verschieden nun einige Klassen Steinobsts ihre Fruchtaugen ansetzen und was deshalb im Schnitt zu beobachten, auch wie bey manchen bloß der Johannischnitt anzuwenden sey, ist in dem vorhergehenden Kap. anzuzeigen.

Die Pflaumen, welche ihre Fruchtaugen immer an einem Laubauge ansetzen, sind deswegen auch leicht zu schneiden. Man läßt ihnen wegen ihres starken Triebes 4 oder 5 sichtbare Augen. Sie treiben dann eine Menge Früchte, und hängen sich voll. Auch darf man es bey ihrer ungleichen Bildung im ersten und zweyten Jahre nicht bedenken, daß ihre hoch oft bis an das Ende des Sommeres angelegten Fruchtaugen in das Messer fallen und weggeschnitten werden.

Die Kirschen sind in Hinsicht der Ansetzung ihrer Fruchtaugen unter sich verschieden. Die meisten Sorten setzen ihre Laubaugen und Fruchtaugen am Zweige vertheilt, das oberste aber ist immer ein Laubauge. Andere setzen ihre Fruchtaugen einzeln am vorjährigen Triebe, und das äußerste an der Spitze ist ein Laubauge. Wollte man solche Fruchtwelge im Frühjahre beschneiden, so würde sie absterben, weil bey ihnen keine Frucht zur Kraft kommen kann, die nicht über sich ein Laubauge hat, welches

den Ueberfluß des Safts aufnimmt. Daher schneidet man solche Kirichenarten im Sommer noch vor Johannis, wo die Fruchtäugen noch nicht ausgebildet sind, auf beliebige Augen, auf 3, 4 oder 5 Augen, damit der stärkere Trieb des Safts die noch unausgebildeten Fruchtäugen in Laubäugen verwandle, und das, was sonst nach Johannis, (wo der Umlauf des Safts nicht mehr so stürmisch ist und die Blätter eine größere Vollkommenheit haben, die Augen auszubilden,) Staubläden geworden wäre, in Blätter umschaffe.

Die Pflirschen, Aprikosen und Mandelbäumchen sind die niedrigsten im Schnitte; sie erfordern die meiste Vorsicht. Schneidet man sie an einem Fruchtauge, das man für ein Laubauge ansieht, so stirbt der ganze Fruchtast ab, und die Früchte daran sind verloren. Das beste dabey ist nun zwar, daß jeder Fruchtast unten zwei Laubäugen habe die auf das folgende Jahr den Ersatz geben; man soll sie indessen nicht eher schneiden, als bis sie blühen wollen oder schon verblüht haben, damit man mit Gewißheit ein Laubauge zum Schnitt für den Leitzweig auswählen könne. Man schneidet dann die Leitzweige auf vier Augen, und die Fruchtäugen, die zu vorräthigem Holz ausgewählt werden, auf drei schreibare Augen. Uebrigens müssen die Pflirschenbäumchen einmal während der Blüthe gut frucht gehalten werden, so ist lassen sie solche gern fallen; hernach muß man sie vor dem Frost wohl verwahren. Denn da der Saft früh in die Blütheäugen eintritt, so leiden sie bald durch Kälte; sie blühen zwar hernach schön, fallen aber alle ab. Außerdem aber werden sie die schönsten und reichlich tragende Bäumchen.

Dritter Theil.

Behandlung der Obstfrüchte, und ihrer
Anwendung zu ökonomischen Zwecken.

Erstes Kapitel.

der Behandlung des frischen Obstes im Ab-
schneiden und Aufbewahren; vom Trocknen der
verschiedenen Obstarten; und von ihrer Be-
nutzung zu Syrup und Brantwein.

§. 1.

Von den Obstfrüchten und deren Beurtheilung.

Das Kernobst, die Apfel und Birnen, unterscheidet
sich theils in Sommerobst, theils in Herbstobst, theils in
Winterobst. Sommerobst ist dasjenige, welches entwe-
der vom Baume essbar, oder doch wenigstens in etlichen Ta-
gen zum frischen Genuß gut ist. Meistens muß es vor der
Zeit vom Baume genommen werden, wo es saftiger, bes-
ser und nicht so bald mehlig wird. Es hält sich aber nicht
lang, wird bald sauer, mehlig und faul. Das Herbst-
obst wird zwar nicht am Baume völlig reif, erreicht aber
seine Essbarkeit in etlichen Wochen auf dem Lager.
Wichtig ist es, diejenigen Sorten dazu gerechnet, welche
wenigstens bis Martini halten. Winterobst heißen
die Sorten, die zwar auch schon im November essbar
sind, sich aber bis in die Wintermonate halten und gut
halten. Vorzüglich aber versteht man darunter diejenigen,
welche in den Monaten des folgenden Jahres ihre völlige

Lagerreise erhalten und bis in den Sommer hinein dauern. Das Winterobst muß so lange als möglich am Baume bleiben. Dieses trägt oft sehr viel zu seiner Güte und Haltbarkeit bey.

Man muß von jeder Sorte den Zeitpunkt seiner Lagerreise wissen, oder doch genau darauf Acht geben. Denn wenn das Obst einmal passiert ist, wie man zu sagen pflegt, d. h. wenn der Zeitpunkt seiner oft nicht lange dauernden Reise vorbey ist, so ist seine meiste Güte und sein ächter Wohlgeschmack dahin; man kann es dann nicht mehr vollkommen beurtheilen. Zwar hängt der Zeitpunkt der Lagerreise auch vielfältig von der Jahreswitterung ab. War diese dem Obst nicht zuträglich, und ist das Obst überhaupt schlecht gerathen, so wird das Winterobst oft um 4, 5 Wochen früher lagerreif als sonst; es hat dann auch seine Güte nicht, wird bald faul und hält sich nicht lange, wenn auch der Sommer sehr trocken gewesen war. Hierauf muß man in Hinsicht der Lagerreise wohl Acht haben, und an der Farbe, hauptsächlich aber an der Milde beim Stiele den rechten Zeitpunkt zum Genuß beurtheilen.

Von der Güte des Obstes und einer Sorte vor der andern, ist übrigens nicht nach dem Geschmack einzelner Personen zu urtheilen. Mancher findet etwas angenehmes, das dem Andern bey weitem nicht angenehm ist. Man muß die Eigenschaften des Obstes selbst in Betracht ziehen.

Die Aepfel haben in Hinsicht des Geschmacks unzählig viele Grade, von der Süßigkeit des Zuckers, bis in der Säure des Essigs. Je mehr die Süßigkeit mit dem Säuren vermischt ist, so, daß sich der Geschmack mehr dem Süßen nähert, als der Säure, desto angenehmer ist der Apfel dem Gaumen der meisten Obstliebhaber. Selten schmeckt ein ganz süßer oder ein ganz saurer Apfel angenehm. Süße Aepfel locken sich auch nicht ganz wech, weder frisch, noch getrocknet, sondern bleiben ganz, wegen des Gummi im süßen Saft.

Die mit etwas Säure vermischte Süßigkeit erhebt aber noch keinen Apfel zum ersten Range des Tafelobstes; er muß dazu auch Parfüm haben, einen gewürzhaften Geschmack mit einem Wohlgeruche, welches nicht immer beysammen ist, wie z. B. die Musäpfel, Le-

millets, Muskatennette, viele Sorten re. die beides
 gleich beßen. — Das Fleisch des Apfels muß ferner
 zart, es muß zart und mild, aber nicht sandig
 seyn. Schmelzendes und butterhaftes Fleisch
 kommt zwar hauptsächlich nur den Birnen zu; da hingegen
 der Apfel im Vergleich mit den Birnen ein festes Fleisch
 hat; doch gränzt dieses auch bisweilen an das schmel-
 zende, wie bey dem sich zuckirenden Russischen Eßapfel,
 dem Peraltischen Birnenapfel, dem Hebstammesapfel re., we-
 genß muß es zart, mild und saftvoll seyn. — Der Apfel
 auch viel geüßter, als die Birne; sein Weiz gränzt viel
 her an den Traubenwein, als der Wein der Birne.

Die Birnen haben theils ein schmelzendes, butter-
 fles Fleisch mit vielem Saft, oder auch ein sogenanntes
 brüchiges Fleisch, (cassante) wie Bergamotte d'Hol-
 lande; theils haben sie einen gewürzhaften Geschmack;
 als zualich Parium und Wohlgeruch; theils ist ihr Saft
 theils süßlichst. Selten sind Birnen sauer; nur
 ganz schlechten sind rauh und zusammenziehend. Man
 an übrigens bey den Birnen mehr Flüssigkeit vertragen,
 bey den Äpfeln.

§. 2.

Vom Pflücken und Abnehmen des Obstes.

Nur bey Tischobst ist von der Tageszeit zum Pflük-
 ken und Abnehmen die Rede. Denn bey der großen
 Menge des wirtschaftlichen Obstes lassen sich keine Stun-
 den auswählen; man hat damit ganze Wochen zu thun.
 Was auserlesene Sorten von Tischobst betrifft, so sollen
 sie eine Stunde nach Sonnenaufgang geplückt
 werden. Dies ist ein wichtiger Umstand, worauf Wenige
 achten, der aber einen gewaltigen Unterschied im Geschmacke
 des Obstes bewirkt. Man betrachte nur im Sommer die
 Äpfel, wie ihre Blätter bey der Ankunft der großen
 Hitze des Tages schlaff zu werden anfangen, und wie sie
 den Kopf immer mehr hängen lassen, bis die Abendkühlung
 kommt. Dies verursacht die große Ausdünstung der Säfte
 durch die Sonnenhitze. Sie werden well vom Vormittage
 bis gegen den Sonnenuntergang. Sodann ist die Hitze
 über, und der Thau erfrischt sie wieder, da sie neue

Kräfte empfangen und des Morgens wieder stark und heftig sind. Eben so verhält es sich mit den Obstfrüchten. Am Mittage sind sie erschöpft, matt, geschmacklos und kalt und durch warm. Sie erholen sich gegen Abend, werfen die Blätter, und auf dieselbe Weise haben sie ihre Vollkommenheit am frühen Morgen wieder. Man mache nur Probe, und pflücke erst des Morgens eine Birn von Spalter, lege sie bis Mittage an einen kühlen Ort, und dann bey der Mittagshitze von eben demselben Baume andere Birn, und vergleiche nun beyde im Geschmacke einander; man wird kaum glauben können, daß auf einem und demselben Baum gewachsen sind.

Einige Obstsorten sind im höchsten Grade der Reife zum frischen Genuß am besten, andere aber im Anfang der Reife. Pfirschen und zwar die wolligsten und rauhen sind in ihrem höchsten Grade der Reife mehr recht schmackhaft. Die rechte Zeit, diese Früchte zu nehmen, ist, wenn sie nur noch ein wenig an dem Stiele hängen. Wenn sie sich mit sammt dem Stiele abbrechen lassen, so haben sie noch nicht ihre völlige Reife. Im höchsten Grade der Reife, wo sie von selbst abfallen, muß man sie nicht am Baume kommen lassen. Ihr bester Geschmack ist dann vergangen. Mit den glatten Pfirschen und Nektarinen hat es dagegen eine ganz andere Bewand. Wenn sie schon halb trocken scheinen, um dem Stiele herum weiß und runzlicht, inwendig aber gelb sind, und wenn sie sich selbst ablösen und vom Baume fallen, so schmecken sie am besten; sie werden dann nicht so leicht mehlig als die eigentlichen rauhen Pfirschen. Auch die Aprikosen werden sogleich mehlig, wenn sie zur höchsten Reife gekommen sind. Will man sie im besten Geschmacke haben, so muß sie entweder in ihrer ersten Reife abgebrochen werden, zwar nicht bey heißer Sonne, sondern Morgens oder Abends, oder man nimmt sie in ihrer angehenden Reife ab und läßt sie ein Paar Tage in einer Kammer hin. — Gleiche Bewand hat es mit verschiedenen Sommer- und Herbstbirnen, die man nicht zur völligen Reife am Baume kommen lassen, weil sie sonst mehlig werden, als Roussellet, Mouille boucho d'été, Beurré gris, die Birnen oder Epertzen &c. Andere sind wieder schmackhaft

un sie von selbst vom Baume abfallen, als Rousselet
Rheims &c.

§. 3.

II. Aufbewahren des Obstes, sowohl des wirtschaftlichen als des
Tafelobstes.

Von nicht minderer Wichtigkeit ist das Aufbewahren
des frischen Obstes, welches theils ungekocht das
ganze Jahr hindurch uns ergötzen kann, und welches un-
ter Andern die allerbesten Säfte mittheilt, theils gekocht
ihre Nützlichkeiten vermehrt, theils aber auch zum Erwerb
des baaren Stück Geldes dient, womit man manche Haus-
haltungsanfrage zu bestreiten vermag.

Das wirtschaftliche Obst muß bei seiner voll-
kommenen Reife und bei trockenem Wetter mit Vorsicht
gebrochen, und so viel wie möglich geschont werden, da-
mit weder die Stiele am Baume bleiben (wodurch das Obst
solchen Stellen verborzene Fäulniß erhält), noch die
Hände sich drücken. Denn wenn auch keine offene Wunde
einem Apfel ist (die in kurzer Zeit unumgänglich Fäul-
nis verursacht), so wird er doch unansehnlich, auch eher
schlecht, wenn er gedrückte Flecken hat. Das aufzubewah-
rende Obst darf daher auch nicht heimgeführt, sondern
nur in Körben, (nicht in Säcken) nach Haus getragen
werden. Es wird da sortenweis in Kammern oder in Er-
dgelung derselben auf Speicher geschüttet, wo es eiliche
Wochen liegen bleibt, damit es etwas abtrockne, auch das
Überflüssige werde, was allenfalls angestoßen ist. Will zu lange
man es aber nicht liegen lassen, weil es sonst zu sehr
abtrocknet, und nicht nur zu viel Saft verliert, sondern auch
bald milde und lagerreif wird. Nach ohngefähr zwei
oder drei Wochen wird es in den Keller auf eiliche Fuß
hergerichtete Horden und zubereitete reine Bretter geschüt-
tet, von Zeit zu Zeit den Winter über durchsucht, das ganz
gute in ein dabei stehendes offenes, aber wohlgebundenes
Faß, das nicht ausläuft, geworfen, das angestoßene oder
schlechte aber zum Verspeisen, oder zum Trocknen ange-
eignet.

Es kommt nun dabei auf die Beschaffenheit des Kellers
an, daß das Obst mehr oder weniger fault. Ist er

dunpfig, allzu warm, Schimmel erregend oder gar naß, so faule nicht nur das Obst stärker, sondern leidet auch etwas an seinem guten Geschmack. Je besser der Keller für die Fässer, für Wein oder Bier ist, desto zuträglichter ist er auch für das Obst.

Die Aufbewahrung der Äpfel in der Erde wird gleichfalls gerühmt. Man gräbt an einem nicht zu feuchten und auch nicht zu warmen Orte eine Grube, belegt dieselbe mit Bretern, schüttet die Äpfel hinein, bedeckt sie wieder mit Bretern, und dann 1 bis 2 Fuß hoch mit Erde. Wenn man darauf sieht, daß lauter gesunde und keine angestohene, fleckige oder faule Äpfel mit in die Grube kommen, so werden sie bis in den Monat Julius so frisch und schmackhaft bleiben, als wären sie erst vom Baume gepflückt.

Was das feine Tafelobst betrifft, so kann dieses entweder auch in trockenen Kellern, oder in Obstkammern oder in Kisten aufbewahrt werden. Die Obstkammer muß ein Ofchen haben, um bei einem hohen Grade von Kälte das Obst durch ein gelindes Feuer vor dem Froste zu sichern; dabei ist ein Thermometer sehr nützlich. In einer solchen Obstkammer werden Stellagen wie Repositorien an den Wänden aufgerichtet, worauf die Obstsorten liegen können, welches zugleich dem Auge ein ergötzendes Naturalienkabinet darbietet. Auf solchen Repositorien (wie sie auch in den trockenen Kellern errichtet werden können), wird das Obst gestellt und zwar auf die Blumen, den Stiel in die Höhe. Zu einer sanften Lage wählt man entweder Moos, oder Häcksel, oder Kleie, aber alles sorgfältig trocken. Wird das Obst bloß in der Fruchtkammer auf den platten Boden gelegt, so wird etwas reines Moosgenstroh untergelegt. Parte Sorten Äpfel können nicht aneinander liegen, z. B. Vorsdörfer, Stettliner, Karthäuser ic.; aber Renetten, englische Königsäpfel u. dgl. die ein mildes Fleisch haben, können es nicht allzu wohl, wenigstens nicht lange vertragen; sie drücken einander, werden fleckig und unscheinbar. Aus der Obstkammer muß aller fremde Geruch entfernt seyn, auch die Motten müssen hinweg, weil sonst der Geschmack des Obstes sehr verderben wird. Will man einigen Apfelsorten unter andern

den Vorstädtern, einen ansehnlichen Anstalt-Geruchsmack geben, so lege man eine Anzahl in eine Erde 111 neben Hol-
lunderklütze. Auch Hopfen giebt ihnen einen lieblichen Ge-
schmack, wer davon Liebhaber ist.

Will man das Tafelobst in Kisten und Verschläge
packen, worin es sich wegen der geschlossenen Luft vorzüg-
lich lange, ja am längsten, und gut erhält, oder in Ton-
nen und Fässer, die keinen fremden Geruch haben, so
wird das Obst schichtweise eingelegt oder vielmehr ge-
schüttet, mit dem Stiel in die Höhe. Jedesmal kommt dann
eine Lage trockener von reinem Stroh geschnittener Stäb-
chel, oder Kleie dazwischen, noch besser aber Berg von
Flachs u. c.; nur muß es vorher etliche Wochen wohl ausge-
lütet seyn, damit es keinen Geruch mehr habe. Auch trok-
kenes reines Bloos ist gut. Die Obstsorten welche am frü-
hesten reifen, kommen unten zu liegen, die früheren oben.
Die Fässer oder Kisten werden dann zugeschlagen. Alle 4
Wochen werden sie geöffnet und durchsucht; das Faule wird
ausgesondert. Von starkem Frost werden sie dahin getra-
gen, wo das Obst vor dem Verfristen sicher ist, obgleich
es so verwahrt, weniger Gefahr hat, als freylegend in
Obstkammern. Die Kammern, worin diese Obstbehälter
stehen, müssen trocken, mehr kühl als warm seyn.

Zur möglichst langen Erhaltung des Winterobstes ist
noch folgende Behandlung zu merken. Man muß es, so
bald es vom Baume kommt, in der Obstkammer auf ver-
schiedene Haufen legen, damit es verschwige oder gähre, 2,
3 oder 4 Tage lang, je nachdem die Witterung feucht oder
trocken ist. Nachdem wird ein Stück nach dem andern vor
dem Verwahren mit einem Tuche abgetrocknet und etliche
Tage auf Tischen in die Sonne oder trockene Luft gelegt,
damit sie etwas austrocknen. Die Kuchelkammern in den
obern Stockwerken des Hauses sind wegen ihrer Trocken-
heit für den Geschmack und die Haltbarkeit des Obstes vor-
züglicher als die unten im Hause und im Keller.

§. 4.

Vom Dörren oder Trocknen des Obstes, und der verschiedenen Art
und Weise dieses Geschäfts.

Gedörretes oder getrocknetes Obst, oder, wie

es in manchen Ländern genannt wird, gekochenes Obst, ist in großen Haushaltungen fast unentbehrlich; es ist eine gesunde Erlese, so wie auch für Kranke meistens die dienlichste Nahrung. Es ist aber auch für den Handel, wenn man den Ueberfluß zu Geld schlagen will, besonders wenn das Obst allenthalben wohl gerathen, das frische Obst und der Obstwein sehr wohlfeil ist, eine zuträglich und sichere Art, eine gute Einnahme daraus zu ziehen. Es kommt freilich dabei viel auf den Preis des Holzes an, das leider fast allenthalben theurer ist, und immer theurer wird. Indessen auch dann ist der Gewinn noch gut; und den Winter hindurch kann man zu sehr vielem getrockneten Obst kommen, ohne deshalb Holz besonders zu verbrennen. Man hat täglich warme Stuben; und da kann denn an und an die Ofen eine solche Einrichtung mit Drethorden gemacht werden, daß man nicht nur das abgängerige Winterobst, sondern auch viel anderes Obst gemächlich zu trocknen und verschiedene Zentner Schnitten zu erhalten im Stande ist, wenn man sonst die in der Stube freilich unvermeidliche Feuchtigkeit nicht achtet —). Diese Waare hält sich viele Jahre gut, ohne zu verderben oder schlechter zu werden. Man hat einen Vorrath auf Mißjahre, und kann auch den Ueberfluß immer gut anbringen. Ein guter Oekonom oder eine wirtschaftliche Hausmutter muß darauf Bedacht nehmen, daß die Wirtschaftserzeugnisse nicht zur wohlfeilsten Zeit, sondern nur dann erst losgeschlagen werden, wenn sie auf ihren besten Preis gestiegen sind. — Gut getrocknetes Obst hält sich wohl 4 bis 5 Jahre; kann man es in dieser Zeit nicht verbrauchen oder verkaufen, so läßt es sich, wenn sich Milben darin zeigen wollen, noch länger haltbar machen, wie weiterhin gelehrt werden soll.

Das Trocknen des Obstes an der Luft und Sonne.

Nur bei Sommerobst, Sommeräpfeln und Sommerbirnen ist beargelich diese Trocknungsart thantich, weil sie in den warmen Sommermonaten geschehen muß, wo die Tage lang sind und die Sonne wirksam ist. Die Äpfel-

er Stacheln, welche nicht dieſelbe geſchnitten werden dürfen, reiſt man mit einer Nadel an ſtarke Fäden, deren Enden zuſammengebunden und an der Sonnenſeite des Hauses an Nägeln, oder beſſer an langen Stäben frey aufgehängt werden. Am beſten iſt es, die Obſſchnüre etwas über dem Obdach zu hängen, um ſie vor dem Regen zu ſchützen, welcher das Trocknen ſehr verzögert, und wenn er haltend iſt, Fäulniß und Schimmel verurſacht. Daß man an den Gebäuden die Gelegenheit nicht, die Schnüre über dem Obdach zu bringen, ſo müſſen ſie bey bevorſtehendem Regen ſo lange unter Dach gebracht werden, bis man ſie wieder aufhängen kann.

Beim dieſem Trocknen müſſen die Obſſchnüre nicht um die Zeit zu Zeit umgewendet werden, damit die Sonne gleichmäßig beſcheine, ſondern man muß auch jede der aufgehängten Schnüren an ihren Fäden oft ſchütteln, damit die unteren, die von der obern Laſt ſehr gedrückt werden, zu ſchmelzen und zu faulen anfangen.

Es muß ſehr deutliche gute Witterung ſeyn, wenn ſolche Schnüren gehörig austrocknen. Die Probe wird auf dieſe geſetzt, daß man etliche Schnüren von einander reiſt, und ſie dann mit den beyden Daumenendgeln recht ſtark drückt; zeigt ſich dann auf den Nägeln etwas Flaſes, ſind ſie noch nicht hinlänglich austrocknet. Man muß daher noch in einen nicht gar heißen, ſondern verſchloſſenen Backofen bringen, woraus das Brod ſchon gekommen iſt. Dieſes iſt überhaupt gut, wenn auch die Schnüren ſonſt dem Sonnenschein gehabt haben.

Beim Kauf ſolcher Schnüren muß man der Redlichkeit der Verkäufer verſichert ſeyn; ſie dürfen kein ſchlechtes oder wäſſeriges, vor der Zeitigung von Winden abgeworfen oder durch den Warmſich abgefallenes Obſt darübergewengt haben, welches den guten Geſchmack des getrockneten Obſtes ſehr herunterſetzt. Auch muß man dieſe der Sonne getrockneten Schnüren vor dem Kochen mit kochendem Waſſer gut waſchen, weil ſie in der freyen Luſt und ſomit von den Fliegen und andern Inſekten verunreinigt werden. Auch die Weiſen verzehren ſie oft halb.

Das Trocknen des Obstes im Backofen.

Dieses Trocknen ist lange nicht so mühsam als das Anreihen der Schnitzen an Fäden, und das öftere Wenden und Warten derselben. Es wird entweder verrichtet, wie der Backofen noch heiß vom Brodbaden ist, oder der Ofen wird auch besonders zum Obstrecknen geheißt.

Wenn das Obst in dem vom Brodbaden noch heißen Ofen getrocknet werden soll, so wird es gleich nach dem Herausnehmen des Brods hineingebracht. Ungeschälte Schnitzen, und geringe etwa zur Gesandesspeise bestimmte Obstsorten können auf den bloßen Herd gelegt und getrocknet werden; aber geschälte Schnitzen, so wie an Steinobst, Kirschen, Mirabellen, Zwetschen oder Pflaumen ic. werden auf Horden (bekanntlich von Weiden u. andern Ruthen geflochten und mit Leisten umgeben,) in den Backofen geschoben, damit sich keine Asche ic. anhängen könne. Dieses kann bequemer und eifriger geschehen; auch hat man nicht so viele Hitze bey dem Ofen auszustehen. Je dünner die Schnitzen sind, und je weniger dick das Obst neben einander liegt, je sorgfältiger es gewendet oder unter einander gerührt wird, desto leichter trocknet es. Es reicht wohl die Hitze eines Brodgebäcks hin, dieses Obstreckfertig zu machen. Liegt aber das Obst dick, und trocknet auf dem bloßen Herde, so muß man, wenn das Geschick des Trocknens auf einmal beendigt werden soll, die Horden erneuern; deswegen muß man auf beyden Seiten des Ofens bey der Mitte jeder Nebenwand einen mit Obst unbelegten Platz lassen, worauf etwas Holz oder Reisig, aber unmöglich kein Nadelholz (weil dieses das Obst blasig macht, und einen bitterlichen Geschmack verursacht,) anzündet wird. Dies kann auch vorn an der Thüre des Backofens geschehen. Die Feuer müssen aber mit aufrecht gesetzten Backsteinen von dem Obst unterschieden und mit einer kleinen Mauer eingeschlossen seyn, damit sowohl Kohlen und Asche nicht unter das Obst gerathen, als auch die zunächstliegenden Schnitzen, Pflaumen ic. nicht verderben. Ist das Holz ausgebrannt, so müssen die Rauchschirmer und Thüren des Ofens wieder geschlossen, auch d

Nachfeuerung nöthigenfalls wiederholt werden, bis das Obst vollkommen getrocknet ist. Dabei darf man das öftere Wenden, besonders bey den Zwetschen oder Pflaumen nicht vergessen, wodurch das Trodnen befördert wird.

Soll aber der Backofen zum Obstdörren besonders geheizt werden, so darf man ihn nicht so heiß machen, als zum Trodbaden nöthig ist, sonst würde alles Obst verkohlen; er muß vielmehr nur einen solchen Grad von Hitze bekommen, als er hat, wenn das gebackene Brod eben herausgenommen worden ist. Er wird dann zum Trodbaden rein geheizt, die Kohlen aber werden auf die eine Seite des Ofens gehäuft, um die Hitze länger zu unterhalten. Uebrigens verfährt man mit dem Obst, so wie auch mit dem Backfeuern, wie es vorher gemeldet wurde. — Was die Zwetschen oder Pflaumen betrifft, welche der Menge wegen nicht auf Herden, sondern auf dem tiefen Herde des Ofens getrocknet werden sollen, so ist es sehr gut, den Herd mit Asche zu bestreuen. Denn eines Theils verhindert die Asche, daß die Zwetschen nicht aufspringen und ihren besten Saft nicht ausließen lassen, andern Theils lassen sie sich auf der Asche bequem wenden, als wenn sie auf dem bloßen Herde liegen, und auf demselben anleihen und anbacken. Wenn die Zwetschen nicht aufgeplatzt sind, so hänge sich die Asche nicht sonderlich an; und wenn es auch etwas geschieht, so werden sie ja ohnehin vor dem Kochen mit warmem Wasser gereinigt. Außerdem halten sich solche von der Asche etwas weiß gewordene Zwetschen länger, als die auf Herden getrockneten, weil die Milben nicht so bald an sie kommen. Die Asche aber, welche beim Herausnehmen aus dem Ofen darunter gekommen ist, kann leicht durch ein Sieb davon getrennt werden.

Das Trodnen des Obstes in eingeheizten Stuben.

So kann man den Winter hindurch einen ziemlichen Vorrath schaffen. Ein solches Trodnen geschieht entweder auf der eisernen Platte, wenn der Ofen mit einem

breiten Kranze versehen ist, oder in eingerichteten und um den Ofen gehängten Schnüren. Man kann sich dieser doppelten Methoden zu gleicher Zeit bedienen. Die in Schnüren aufgehängten Obststücke, besonders die sogenannten Pennellen, d. h. die abschälbaren und vom Kern befreiten Pflaumen oder Zwetschen machen die wenigste Feuchtigkeit in der Stube, und duften ganz gelinde auf. Die Schnüre müssen eben so, wie beim Trocknen in der Sonne oft gewendet, und die Obststücke müssen anfangs fortgerührt werden, so daß sie nicht in Fäulnis gerathen. Sind sie trocken genug, so thut man wohl, sie nicht sogleich in Kisten oder Verschläge u. dgl. zu legen, sondern sie noch eine Zeitlang in Säcken in der Stube, etwas vom Ofen entfernt, aufzuhängen und sie mehr austrocknen zu lassen. — Ruhen den aufgehängten Schnüren um den Ofen können auch Horden theils auf, theils unter dem Ofen, hauptsächlich aber nebenherum auf einem schieflich eingerichteten Gestelle von Latzen oder Stäben gesetzt werden. Das fleißige Wenden des Obstes und das Versetzen der Horden auf wärmere oder minder wärmere Stellen wird das Trocknen befördern. Will man aber dabei auf den eisernen Platten des Ofens selbst trocknen, so müssen diese wenigstens mit Schreibpapier belegt werden, theils damit die Obststücke keine schwarze Flecken von Eisen bekommen, theils damit sie nicht sogleich verbrennen. Von dem allen ist jedoch die größte Vorsicht nöthig, daß sie nicht anbrennen. Man muß sie daher, besonders wenn sie etwas abgetrocknet sind, sehr fleißig wenden, zumal wenn die Kälte groß ist, und das Feuer im Ofen stark gemacht wird. Das auf der heißen Platte liegende Obst, verursacht aber besonders zu Anfangs, einen sehr heftigen, feuchten und daher ungesunden Dunst in der Stube. Diesen zu vermeiden, läßt man die von den Platten ausgehende Wärme lieber den Horden oder darüber gestellten Horden zukommen. Leidet es der Raum in der Stube, so kann man einen Schirm von Papier vor dem Ofen anbringen, wodurch die Dörre verdeckt und zugleich das Trocknen des Obstes befördert wird.

Alle diese Trocknungsarten kommen aber derjenigen nicht bei, welche in einem dazu errichteten Dörröfen veranfaßt wird. Theils sind die beschriebenen Arten mü-

ſam und zeitraubend; theils koſtpieler an Holz, wie der Backofen, wenn man ihn beſonders dazu heizen muß; theils ungeſund, theils wird die Waare nicht ſo gut, wenigſtens nicht ſo anſehnlich, als ſie im Dörrofen zu bereiten iſt, und überdies kann das Geſchäft ſonſt nicht ins Groſſe getrieben werden.

Ein ſolcher Dörrofen kann entweder in der Küche, wenn Raum dazu da iſt, oder im Garten, oder ſonſt an einem ſichern Plage aufgerichtet werden. Wo man nur eine eigene Haushaltung trocknet, und es nicht ins Groſſe treiben will, reicht auch wohl ein Kaſten hin, den man in die Höhe eines Schranks von Brettern mit kleinen Forden beſteckt, und das darauf gelegte Obſt mittelſt eines Gropfen voll glühender Kohlen trocknet. Iſt der Kaſten erſt, ſo muß er nebenan bis zur erſten Horde mit Eiſenblech ausgeſtärkt und beſchlagen werden. Ein beſonders erſchwerter Obſtdörrofen muß aber mit Backſteinen aufgemauert und mit zirkulirenden Rauchgängen in der Mitte verſehen werden, wobei der geringſte Holzaufwand iſt, und auf beiden Seiten der größte Raum bleibt, um auf jeder Seite ſechs und mehr Horden anzubringen. Solche Dörrofen ſind häufig bekannt. Zu ihrer Errichtung findet man eine unterſchiedliche Anweiſung in ökonomiſchen Schriften.

§. 4.

Vom Trocknen der Keffel.

Die Keffel werden entweder ganz getrocknet, oder in Schuppen in halben und viertel Stücken. Als ganze Keffel werden vorzüglich die Vordörfer getrocknet, oder auch andere Sorten, die nicht zu groſſe dazu ſind. *) — Ganze Keffel ſind mehr Liebhaber und ſind verkäuflicher. Ehe ſie geſchält werden, wird der Kriepel oder das Kernholz mit einem eigends dazu beſtimmten ſogenannten

*) Die beſten Keffelſchuppen gehen: der Vordörfer, der Kleiner; der weiſſe Paradiſkeſſel; der Bohnkeſſel; Reinecke franche; Rabbauw. — Zu ſüßen Keffelſchuppen ſind vorzüglich: grüne Champagner • Reinecke, Reinecke grüne Champagne; Blumenſäßer, Bloem Soete &c. — Zum grünen Kochen und Dämpfen ſind die beſten: Vordörfer, Reinecke und Peppings.

Kriechseisen durchgestoßen; man legt einen nach dem andern auf ein Bretchen und drückt das Kernhaus von der Blume an bis auf den Stiel mit den hohlen runden, einem Wendelbohrer ähnlichen und eines kleinen Fingers dicken Kriechseisen durch. Alldann werden die Aepfel geschält. Wenn sie, sowie auch die andern geschälten Aepfelschnitzungen ansehnlich und schön werden sollen, so dürfen sie nicht über Nacht im Korbe stehen, sondern müssen sogleich in den Dörrofen kommen, und zwar in den schon erhitzten Dörrofen. Denn die Hitze treibt den Saft gleich zurück, so daß sie schön weiß bleiben, da sie im Gegenheil gelb und bräunlich werden, wenn der Ofen erst allmählich warm wird, während das geschälte Obst schon darin ist. Um das Trocknen zu befördern, so müssen die Schnitzen nicht nur bisweilen mit der Hand unter einander gemengt und gewendet, sondern auch die unteren Herden zu beiden Seiten müssen oben hin, wo die Hitze immer am größten ist, die obern Herden hingegen schiebt man unten ein, damit das Obst zugleich trocken werde. Um das Holz zu sparen, so muß man von Zeit zu Zeit frisch schnitzen, damit der warme Ofen nicht leer bleibe, sondern, sobald ersiere fertig sind, die andern eingesetzt werden können. — Sowohl im Dörrofen, als auch auf dem Stubenofen im Winter muß man achtsam sehn, daß die Schnitzen nicht schwarz werden. Wenn sie nur nicht fleischig und allzu weich sind, so verderben sie nicht mehr. Doch ist es besser, wenn sie etwas stark getrocknet sind; sie zehen doch etwas an, wenn feuchte Witterung ist. — Von 5 Maltern frischen Aepfeln erhält man 1 Malter getrocknete.

§. 6.

Vom Trocknen der Birnen.

Von den Birnschnitzen *) gilt dasselbe. Hat man die Birnen geschält und, wenn sie groß sind, zu Vierteln, wenn sie mittelmäßig sind, zu halben geschnitten, so

*) Zu Birnschnitzen sind vorzüglich: die Sommer- und Winter-Bon Chréuen, oder Apothekerbirn; die Bekedien oder Everbirn; die Rappelbirn; die Pfundbirn; die Cerasin. — Alle diese sind auch zum Grünkochen sehr gut.

müssen sie auch sogleich in den schon erhitzen Dörrofen kommen. Sie dürfen noch weniger lange auf einander liegen, als die Aepfelsüde. Auch dürfen sie nicht knochenhart getrocknet werden, sondern müssen noch etwas zähe seyn, wodurch sie mehr Kraft und Saft behalten. Die Birnschnitzen sind wegen ihres häufigen Saftes schwerer zu trocknen und kosten viel mehr Holz, als die der Aepfel, besonders, wenn sie schon ganz mild sind. Man mag nicht zu lange damit warten, sondern sie, ehe sie weich und milde sind, zum Dörrofen befördern. — Huzeln, oder ungeschälte ganze Birnen werden meistens nur von Sommerbirnen gemacht, welche doch bald verderben würden; es ist bey ihnen keine Zeit übrig, sie zu schälen. Sie kosten sehr viel Holz, und sind von ungleich geringerem Werth, als die geschälten Birnschnitzen. — Sieben Malter frische Birnen geben einen Malter getrocknete Schnitzen.

S. 7.

Vom Trocknen der Kirschen.

Getrocknete Kirschen, sowohl süße als saure, (nicht die hellrothen Maßkirschen, sondern die Weichsehn,) sind eine vortreffliche Speise, besonders von den unten beschriebenen Arten der schwarzen Frühlkirschen (welche hier auch einen starken Handelsartikel abgeben.) Sie haben, wenn man sie recht zeitig, und schwarz werden läßt, einen sehr gewürzhaften angenehmen Geschmack, auch ohne alles Gewürz gekocht. Nur wenn sie bey vielem Regen aufwachsen, sind sie nicht so gewürzreich. Die Art und Weise sie so zu trocknen, daß sie kräftig, von gutem Ansehen mit einem Firnisglang, und viele Jahre haltbar werden, hat auch ihre nicht immer bekannten Kunstgriffe. Man kreist sie so vom Baume, daß die Stiele am Baume hängen bleiben, welches zugleich dem Baume sehr zuträglich ist, weil so keine Tragknospen auf das folgende Jahr mit abgebrochen werden. Der Ofen darf anfangs nicht allzu sehr geheizt werden, weil sonst die Kirschen auslaufen, und vielen Saft verlieren; wenn sie aber anfangen runzlich zu werden, so kann man das Feuer verstärken. Sie werden im Ofen nicht ganz getrocknet; man nimmt sie heraus, wenn sie zwar runzlich, die Runzeln aber noch rund und

nicht scharf sind, schüttet sie auf andere Horden, und trocknet sie vollends in der Sonne und an der Luft. Dadurch behalten sie ihren guten Saft, bleiben etwas weich und halten sich viele Jahre. Damit sie aber einen schönen Firnisglanz bekommen, so darf man sie ja nicht im Ofen erkalten oder das Feuer abgehen lassen, ehe man sie herausnimmt, sonst werden sie ganz blaß; wenn sie aber aus der Hitze schnell an die Luft kommen, so haben und behalten sie einen ausnehmenden Glanz. Hat man es etwa damit versehen und das Feuer abgehen lassen, so muß der Ofen aufs neue geheizt und die gedörrten Kirschen müssen wieder eine kurze Zeit eingesetzt werden; alsdann bekommen sie wieder ihren Glanz. — Von 40 Pfund grünen Kirschen erhält man 13½ Pfund getrocknete.

§. 8.

Vom Trocknen der Pflaumen oder Zwetschen, der Prunellen, Bergamotten, Mirabellen, Aprikosen, Kirschbäume und Quitten.

Unter den Pflaumenarten sind die Zwetschen oder Hauspflaumen (*Prunus domestica*) und die Mirabellen die gemeinsten, beträchtlichsten und nützlichsten zum Trocknen. — Die Zwetschen, welche von vielen, besonders in Sachsen, auch Pflaumen genannt werden, müssen von guter Art, groß und völlig reif, auch ohne wurmige seyn. Das letztere wird dadurch verhindert, daß man sie recht reif werden läßt; wenn sie am Stiele runzlich werden, so sind sie am delikatesten zur Speise im getrockneten Zustande, sind dann auch noch einmal so leicht und geschwinder zu trocknen, als die munder zeitigen. Sie fallen auch ohne Bindrost nicht leicht von den Bäumen, wie anderes Obst; wenn sie schon überzeitig sind; die angestockenen wurmigten aber bleiben nicht so lange hängen, sondern fallen sämmtlich herab. Wenn man die Frucht nicht wohl lange hängen lassen darf, so kann man sie auch ein wenig überschütteln, die herabfallenden angestockenen auflesen und dem Vieh geben. Denn es ist nicht nur äußerst edelkalt, die krümelichten Madenexkremente zu speisen, sondern auch die Zwetschen selbst haben einen saß- und kraftlosen Geschmack; die unreifen aber kochen sich roth und sauer, wenn sie auch noch so sehr gezuckert werden. Wenn Regenwet-

er einfaßt zur Zeit, wo die Zwetschen reif sind, so muß man nicht säumen, sie abzuschütteln, weil sie vom vielen Regen wie die Kirschen aufplatzen, und denn gar geschwind zerfallen, oder abfallen. Die kleinen Zwetschen sind unanfällig, und bestehen nach dem Trocknen fast nur aus Haut und Stein; die großen von guter Art schmecken ungleich angenehmer. Die Bäume müssen daher entweder beurt oder gefropft, oder wenigstens durch Umschnellung der ersten alten Zweige und Ziehung der neuen Comariatten zu Hauptästen veredelt werden. Alsdann vergrößert und verbessert die fleißige Düngung und Umgrabung des Landes die Bäume und ihre Frucht sehr.

Das Trocknen der Zwetschen selbst wird am besten im Dörrofen bewerkstelligt. Man darf aber das Feuer anfangs nicht zu stark machen, damit sie weder anstammen, noch blaß oder gar verbrannt werden. Man muß sie ferner oft wenden und mit der Hand unter einander reiben. Sollen sie schön glänzend werden, so darf man sie auch nicht (eben so, wie die Kirschen) im Ofen erhitzen lassen, sondern sie müssen aus der Hitze an die Luft kommen, sonst werden sie bläulich und blaß. — Tausend solche schöne Zwetschen geben 10 Pfund getrocknete.

Außer dieser guten gesunden Speise für Gesunde und Kranke lassen sich auch die großen reifen Zwetschen zu den beliebten sogenannten Prunellen bereiten. Man läßt die Zwetschen grob und ganz Art, die sich vom Steine lösen, recht reif und runzlich werden, schält sie dann entweder mit einem sehr scharfen Messer, oder, welches noch besser und schöner ist, man zieht sie blaue Haut davon ab. Letzteres kann durch zweifache Bege geschehen; entweder man begießt sie mit heißem Wasser, oder, welches noch besser ist, man läßt sie in einer Kammer etliche Tage auf Stroh liegen, so daß sie weß werden; alsdann lassen sie die Haut fahren. Indessen ist das alles nicht nöthig, wenn sie auf dem Baume runzlich und weß geworden sind, weil man sie dann sogleich gut sälen und die Haut von ihnen abziehen kann. Dieses Abziehen wird am bequemsten und geschwindesten verrichtet, wenn man mit einem kleinen scharfen, oben ganz abgerundeten Messerchen, oder mit einem Oskirmesser einen

seichten geringen Einschnitt in die Haut da, wo der Stiel geissen hat, macht, um einen Anfang zur Abziehung der Haut zu haben; das abgelöste Stückchen Haut läßt man auf der Fläche der Messerklinge liegen, mit dem Daumen drückt man darauf, und setzt so das Abziehen fort. Man wird entweder der Stein sogleich ausgedrückt, oder man läßt sie zuvor in dem Ofen etwas abwelken, und drückt dann gelinde da, wo der Stiel gestanden hat, so daß der Stein oben herausgeht. Jetzt legt man sie zusammenge- drückt wieder in den Ofen. *) — Die erste Hitze des Ofens muß ganz gelinde seyn, damit die Brunnellen anfangs nur abwelken, und statt der alten Haut eine neue Bedek- lung bekommen. Denn obgleich sie nicht aufspringen kön- nen, weil sie keine Haut haben, so läuft doch der Saft durch die erste allz stark Hitze aus, und das Fleisch koft auf den Horden an, so d.ß sie beim Wenden oder Abneh- men zerrissen werden müssen. Nach und nach kann die Hitze verstärkt werden; und wenn sie gehörig getrocknet sind, und noch etliche Tage auf einer Kammer verdunstet haben, so werden sie in Schachteln fest auf einander gelegt, oder in Schnüren eingefast, und zusammen hinein gepreßt.

Die Mirabellen sind eine vorzügliche beliebte Kost; die hier jährlich getrockneten (die sich oft auf tau- send Zentner belaufen) werden weit und breit verschickt. Sie trocknen gut und bald. Nur muß man zuerst dar- auf sehen, daß man das erste Feuer nicht zu stark macht, weil sonst ihr meiste und bester Saft ausfließt und ver- loren geht; hernach darf man sie auch nicht, wie die Kirs- chen, im Ofen erkalten lassen, sondern muß sie warm herausnehmen, um sie ansehnlich und glänzend zu erhalten. Kann man sie in der Sonne vollends abtrocknen lassen, so ist es besser; wenigstens dürfen sie im Ofen nicht klap- perdürre werden, sondern müssen noch etwas milde seyn. Auch sollen die zum Trocknen bestimmten Mirabellen nicht allzuletzt seyn, daher nicht geschüttelt, sondern gebro- chen werden. — 250 Stück frische Mirabellen, groß und

*) Die delikatesten Brunnellen geben die weißen Verdrigen's: diese werden bey ihrer jarten Haut nicht geschütt.

Nein, wie sie vom Baume kommen, wiegen 4 Pfund und geben getrocknet 1 Pfund weniger 4 Loth.

Aprisosen lassen sich auch trocknen; sie werden zur Tafel entweder mit Zucker oder Zimmt abgeseifet, oder es werden Tunken daraus gemacht. Vorzüglich geben sie in Frucht-Torten eines der besten Gefüßel. Zum Trocknen darf man sie nicht von einander schneiden; ihr Stein wird nur von der Seite herangedrückt; alledann werden sie in Herlosen mit den Fingern breit gepreßt, und auf Herden in den Ofen geschoben. Das Feuer muß anfangs ganz milde seyn. Wenn sie getrocknet sind, so werden sie, wie die Prunellen, in Schachteln aufbewahrt. Zum Trocknen bestimmte Aprisosen kann man sehr zeitig werden lassen, wo sie leichter trocknen als im rothen Caste, und gleichwohl schmackhaft werden. Wenn man sie aber frisch vom Baum weg nehmen will, so dürfen sie nicht zu reif werden. Denn wenn sie zur höchsten Reife gekommen sind, so werden sie bald mürbigt. Im besten Geschmack und Caste sind sie daher, wenn sie nicht überreif genossen oder in ihrer angefangenen Reife abgebrochen und im Hanse noch etliche Tage hinzelagt werden. Die völlig reifen sollen nicht bei heißer Sonne abgebrochen werden, weil sie dann matt schmecken; demnach muß man sie erst wieder kühl und frisch werden lassen.

Die Renekloden und weißen Verdelgon's lassen sich auch trocknen und geben dann eine Lederspeise. Aber ihr Trocknen muß behutsam und anfangs mit einem sehr gelinden Feuer geschehen, weil sie überaus saftig sind, und sonst nichts als Haut und Kern übrig bliebe, wenn man den Saft anstehen ließe.

Die Quitten trocknen sehr leicht. Man schält sie, schneidet sie in dünne Scheiben, und läßt sie dann nur sehr allgütig austrocknen. — Die getrockneten Quitten werden bekanntlich unter anderem getrocknetem Obst, besonders Zwetschen zc. mitgelagert, und theilen ihm, wenn nur wenige dabey sind, einen vortreflichen Geschmack mit.

§. 9.

Vom Aufbewahren des getrockneten Obstes, und von der Verbesserung desselben, wenn es etwas verdorben oder zu alt ist.

Alles getrocknete Obst darf nie sogleich vom Ofen weg und warm in verschlossene oder bedeckte Behälter gethan werden, denn dadurch gähren die Ofen an, und bilden einen Schwaden, der das Obst schimmlich und verdorben macht; vielmehr muß es nicht nur erst erkalten, sondern es ist auch allem getrockneten Obst sehr dienlich, ja zu seiner dauerhaften Erhaltung unumgänglich nöthig, daß es nach dem Trocknen im Ofen, 6 bis 8 Tage in einer trockenen luftigen Kammer frey hingeschüttet werde. Alsdann trocknet und dünstet es noch gehörig aus. Wenn es gleich vollkommen gut im Ofen getrocknet ist, und man wollte die eine Hälfte, sobald es erkalte, sogleich verschütten, die andere Hälfte aber einige Tage hinstützen und frey ausdünsten lassen; so würden bey jener schon im zweiten oder dritten Jahre die Würben sich zeigen, und letztere Hälfte im vierten Jahre noch ganz rein seyn. Ferner soll man jede Gattung Obst besonders aufbewahren, und nicht unter einander schütten, da man sie zur Kochen für die verschiedenen Nöthigkeiten besser und verhältnismäßiger vermengen kann. Man mischt z. B. gern unter Pflaumen oder ganz süße Birnen, die für sich allein nicht lange gut schmecken, und dem Appetit bald widerstehen, säuerliche Birnen oder, noch besser, säuerliche Äpfel u. dgl., alsdann kann man aus der Erfahrung bald lernen, in welcher Proportion man die Arten und Gattungen zusammen nehmen müsse, um den süßen Obstgeschmack durch säuerliches Obst zu mindern und ihn gleichsam recht aufzuschärfen. Haben wir aber die Obstsorten nicht besonders, sondern alle Sorten durch einander, so hängt die Vermischung nicht von unserer Willkür ab. — Bei dem Aufbewahren des getrockneten Obstes selbst muß nicht nur dahin gesehen werden, daß es von Staub und allerhand Verunreinigung der Kägen, der Mäul und vor ihrem Fraß u. dgl. gesichert sey, sondern daß es auch in seiner Kraft bleibe, nicht allzu sehr austrockne, auch keinen üblen dumpfigen Geruch anziehe. Zu dem Ende wir

am besten in Verschlüge, Kisten, Fässer oder auch aus roh gekochene große Körbe fest eingepackt und in einer trockenen Kammer hingestellt.

Sollte man aber bey einem oder dem andern einsehen begangen haben, so daß das Obß angegangen ist, Milben und Schimmel bekommen hätte, oder von langer Dauer und Alter die Milben sich einnisteten, so muß es wieder auf eine kurze Zeit in den heißen Ofen gethan und dadurch wieder verbessert und halber gemacht werden; alsdann aber darf man es nicht mehr über ein Jahr liegen lassen.

§. 10.

Benutzung der frischen Birnen und Zwetschen zu Muf und Syrup.

Eine fast überall bekannte Sache ist die Anwendung der Birnen, besonders der Sommer- und Herbstbirnen, so wie auch der Zwetschen zur Kochung eines halbsüßigen Safts und des damit vermengten Obßes, welches fast jeder Provinz seine eigene Benennung hat. Die Sachsen nennen es Muf, die Schwaben Gesälz, die Franzosen Honig, die Hessen Latwerge u. Den Nutzen desselben vermindert freylich das Holz, welches dazu erfordert wird, zumal wo kein eingemauerter Kessel in der Küche vorhanden ist, ohne welchen ein Drittel Holz mehr dabei verwendet wird. Indessen ist dieser gekochte Vorrath in der Haushaltung, wo besonders viele Kinder, Gesinde und Tagelöhner sind, überaus nützlich; es wird dadurch manches Stück Butter und mancher Käse, jedoch nicht viel erspart; im Sommer ist es kühlend und gesund, und es unter die Confitüren des Landvolks gerechnet werden.

Latwerge oder Muf von Birnen ist besser und klarer als von Zwetschen oder Pflaumen. Es ist auch so widerstehend süß, und erfordert nicht so viel Mühe im Kochen, weil es bey nöthiger Vorsicht nicht braucht abgeseiht zu werden. Es wird aber von guten süßen Birnen, oder in Ermangelung derselben von Apfeln, frischgekauter Most dazu erfordert, und zwar rechnet man auf einen Korb oder Wasserzuber voll geschälter oder geschätzter Birnen 20 Maaf Most. Dieser muß zuvor, ehe man mit Obß in den Kessel thut, etwas einkochen und abge-

schäumt werden. Sobald aber die Birnstücke hineinkommen, so muß das Feuer unter dem Kessel bloß in die Mitte gerichtet, und stets so stark unterhalten werden, daß die Birnstücke beständig im Kochen und Wallen bleiben; alsdenn brennen sie nicht an. Man darf aber auch mit keinem Holz oder Rührlöffel stark hineinlangen, oder etwas damit umrühren. Sobald entweder dieses geschieht, oder das Feuer nachläßt, so daß die Birnstücke in der Mitte des Kessels still stehen, so setzen sie sich, und brennen an; in diesem Falle muß man sogleich anfangen zu rühren, bis der Kessel geleert wird. Kocht man aber das Muß ungerührt, und man will gleichwohl die Stücke nicht ganz darin haben (weil verrührte Latwerge erträglicher ist im Austheilen, und bequemer auf das Brod zu streichen,) so kann man sie eine halbe Stunde zuvor, ehe sie gahr ist und der Kessel geleert wird, umrühren. Manche thun zuletzt etwas Gewürz von gestoßenen Nägeleinköpfen, oder andern Nägelein hinein; und wer Liebhaber davon ist, und es sich leckerhaft machen will, der kann sich etwas Zitroneat und Mandeln dazu hinein schneiden. Die dienlichste Birnz: diesem Muß ist die Kappesbirn, und zwar die rothe Kappesbirn (welches den meisten Hausmüttern bekannt ist.) Diese geben das beste Muß, und machen es weit schmackhafter und angenehmer als Apotheker-, Besserbirn, Beurte blanc und andere Sorten. Es wird auch nicht so widerlich süß, und die Farbe ist so dunkel und so schwarz, als von Zwetschen, welches bey Sommerbirnen meistens nicht ist; letztere bilden eine gelbliche, röthliche Latwerge; sie kochen sich auch meistens blaß; die Kappesbirn aber dunkel und reith. Ueberdieß ist bey diesen Winterbirnen die Bequemlichkeit, daß man sie kochen kann, wenn man will; es kann also auch zur Herbstzeit geschehen, wenn man Nepselmoss lektet; bey Sommerbirnen aber ist kein Nusschus zu machen.

Das Zwetschen- oder Pflaumenmuß pflegen Viele mit schwarzen Hosiunderbeeren zu kochen, um es recht schwarz und haltbar zu machen, auch wohl unreife welsche Nüsse mit der grünen Schale hineinzu thun, welche dann einen Geschmack von eingemachten Nüssen bekommen. Man darf aber nicht zuviel hiervon hinein thun. Gewöhnlich werden

sie ausgetrennten Zwetschen nur mit etwas Wasser gekocht
 und bereitet. Aber mit Hollunder saft wird das Zwet-
 chenmüß nicht nur von recht dunkelschwarzer glänzender
 Farbe, sondern auch schmackhafter und von längerer Halt-
 barkeit. — Der recht reife und schwarz gewordene Hol-
 lunder wird handvollweise in einem Tiebe, das über den
 Kessel gelegt wird, mit beiden Händen ausgebrückt, so daß
 Hälfte und Stengel zurückbleiben. Dieser durchgelaufene
 Hollunder saft muß eine Stunde vorher allein gekocht, und
 abgeschäumt werden. Jetzt erst werden die aufgeschmitte-
 ren von Steinen befreiten Zwetschen dazu geschüttet, und
 7 bis 8 Stunden gekocht. Die Hauptsache ist, daß man
 sie nicht anbrennen lasse, und sie deswegen vom Anfang bis
 zu Ende beständig auf dem ganzen Boden auf- und ab-
 reibe, welches Umrühren am bequemsten mit einem But-
 terhöfer (dem Rührstößel aus dem Butterfaß) geschehen
 kann. Wenn erst auf einem kleinen Fleck am Boden des
 Kessels etwas anbrennt, so geht das Anbrennen unaufhör-
 lich fort, und das Umrühren wird auch schwerer. Man
 muß daher auch das Feuer besonders gegen das Ende des
 Kessels nicht allzu stark werden lassen, und hierdurch das
 beständige Umrühren nicht vergeblich machen. — Je reifer
 das Mäz gekocht wird, desto länger dauert es.

Die Steine aus den Zwetschen werfe man
 nicht weg. Die Kerne geben ein vortrefliches Oehl, das
 nicht nur sehr rein und hell, von einer schönen weißgelben
 Farbe ist, sondern auch einen überaus guten Geschmack
 hat, der dem Mandelöhl sehr nahe kommt und besonders
 dem grünen Salat einen gar angenehmen Geschmack mit-
 theilt. Wegen seiner außerordentlich starken Fettigkeit kann
 man mit einem Löffel voll dieses Oehls so viel schmelzen,
 als mit zwei Löffeln voll des gewöhnlichen Baumöhl.

Will man nun davon Oehl bereiten lassen, so müssen
 erst die Steine aufgeschlagen und die Kerne rein gesamm-
 let werden, welches Geschäfte auch Kinder verrichten kön-
 nen. Diejenigen Oehlmühlen, welche auf kleine Portio-
 nen zum Schlagen eingerichtet sind, schicken sich hierzu am
 besten; man muß Erlaubung einziehen, wie viel man an
 Kernen zum Schlagen nöthig habe. Von den Schlagen
 selbst darf die gestampfte und zum Pressen fertige gemachte

Masse nicht in den Wärmosen kommen, wie bei Wein, Mehl &c., weil das Mehl gar leicht durch übertriebene Hitze einen ranzigen Geschmack bekommt und zum Essen untauglich wird. Wenn die Stampfen eine kurze Zeitlang gegangen sind, so daß die Zwetschenkerne gröblich zerstoßen und keine ganze Mandeln mehr darunter sind, so kann man die Masse mit Wasser zurechten, d. i. so viel Wasser hinzuthun, daß sie sich wenden, ohne daß die Stampfe durchfällt, welches man daran prüft, daß die Masse sich in den Händen wie ein steifer Teig anfühlt. Läßt man nun die Stampfen so lange gehen, bis die Masse in den Händen nicht mehr klebrig ist, so wird sie zum erstenmal gepreßt, und das Mehl in ein untergeschütztes reines Gefäß aufgefangen. Auch darf man keinen Wein nehmen, wenigstens keinen Dreschleim, um die Preßtücher damit zu reinigen; Mohnöl, Rüböl ist besser, wenn es vorher geschlagen und gepreßt wurde. Sehr wohl thut man, wenn man Küchentücher und nicht Saamentücher gebraucht, in welche letztere nehmlich so gleich der ganze Gang hineingefast und gepreßt wird. Die zum erstenmal gepreßten Kuchen werden dann mit gehöriger Zurechtung zum zweitenmal in die Stampfe gebracht, und wie vorher gelehrt, behandelt und zuletzt wieder gepreßt. — Hat man nicht hinreichend Zwetschenkerne zum Schlagen, so kann man auch Nuskkerne, Kürbiskerne u. dgl. dazu nehmen.

Die Aufbehaltung desselben geschieht am besten in Töpfen von Steingut, welche dann nicht in den Keller oder in ein feuchtes Gewölbe, sondern auf den Boden in einer trockenen Kammer hingestellt werden. Man muß darauf sehen, daß sich das Mehl neben den Töpfen wohl anlege, und sie einige Stunden nach dem Füllen gut rütteln. Die Töpfe müssen, wenn sie kalt sind, fest zugebunden werden; auch ist es sehr gut, wenn man die Töpfe mit braun gebratener Butter zuschmelzt. Gebraucht man irdene Töpfe dazu, so müssen sie innen verglasnet seyn, sonst dringt der Saft durch die Töpfe, zumal wenn sie noch nicht gebrannt sind.

Viele gemeine Leute tragen geru den Kessel aus um das Hängenbleibende des Mufes zu essen. Mithin wegen der Schädlichkeit des Kupfers darf man dies nie ge-

hatten. Am allerwenigsten aber darf man es im Kessel erkalten oder wohl gar über Nacht stehen lassen; alsdann zieht sich erst recht das Glitzge hinein, vornehmlich da man keine große verzinnete Kessel hat, und auch das Zinn nicht lange darin sich halten würde. So lange aber etwas darin gekocht wird das nicht aus. Säuren besteht, auch bald und noch warm wieder heraus kommt, so erzeugt sich kein Weinsäure.

Bei Gelegenheit des Aufkochens kann man auch zugleich zur Ersparung des Holzes für den Tisch einen wohlfeilen Syrup von Birnenkochen, welcher nicht nur sehr dienlich ist, Senn damit anzumachen (wozu vorzüglich zu Syrup gekochter süßer Most von Vordörfer- oder Renetäpfeln sehr gut ist,) sondern auch allerhand Speisen damit zu süßen, wodurch manches Pfund Zucker erspart werden kann. — Da bei dem Aufkochen 10 bis 12 ja 15 Stunden lang (wenigstens bei einem starken Kessel) ein Feuer unterhalten wird, so stellt man bei dem Aufkochen des eingemauerten Kessels, woraus eine sehr starke Dige dringt, oder auch, wenn der Raum es gestattet, unter dem Kessel, einen großen Topf mit gutem Birnenmost, läßt ihn immer aufkochen, schäumt ihn anfangs ab, gießt auch wohl nach, und wenn der Most in dem Topfe stark eingekocht ist, so füllt man den Saft in einen kleinern Topf. Erkalte füllt man ihn in Beutellen und hebt ihn zum Gebrauch auf.

Es läßt sich aber auch von Birnen ein vortrefflicher Syrup und Saft bereiten, den man statt des Zucker gebrauchen kann, ohne zuvor die Birnen kelteru zu müssen. Wenn die Birnen nach erlangter gehöriger Reife abgebrochen sind, und noch etliche Zeit auf Stroh gelegen haben, um völlig aufzureifen und mürbe zu werden, so schneidet man sie auf, nimmt das Kernhaus heraus, schneidet die faulen Stellen sorgfältig aus, und läßt sie in einem gesäuberten Troge, worin man dem Vieh Futter zu fressen pflegt, zerstampfen und so klein zerhacken, daß die Stücke die Größe von Haselnüssen erhalten. Hierauf werden sie in einem Kessel gekocht. Damit sie aber nicht anbrennen, so gießt man bei dem ersten Kessel, den man kocht, 1 oder 2 Eimer voll Wasser nach dem Verhältnis des Kessels auf die zerstoßenen Birnstücke, und läßt sie so

lange kochen, bis sich die Stückchen zwischen den Fingern zerdrücken lassen, worauf man sie in einer dazu eingerichteten Presse auspresst. Beim Pressen muß der Saft öfters umgewendet und aufs neue gepreßt werden. Kocht man dann mehrere Kessel voll, so wird ein Theil von dem ausgepressten Saft statt des Wassers dazu genommen. Hat man nun so vielen Saft, als man im Kessel kochen kann, oder auch noch etliche Zuber voll zum Nachfüllen (denn zu viel soll man auf einmal nicht pressen, weil der Saft länger als 12 Stunden nicht stehen darf, zumal nicht in der Wärme, weil er sich sonst auf Gährung, und dann auf Säure legt); so wird der Kessel aufs neue wieder ausgeheuert und der Saft gekocht. Man lebt ein starkes, aber doch nicht jagendes Feuer, und sucht es immer in solcher Stärke zu erhalten, daß der Birnsaft immer gelinde fortkochen kann. Den Schaum nimmt man immer mit dem Schaumlöffel weg, und thut ihn zu den übergebliebenen Treibern von den ausgepressten Birnstücken. Je länger er sich nun halten soll, desto stärker muß er einkochen, und desto dicker werden. Was man davon bald verbraucht, kann man früher herausnehmen, und das übrige stärker einkochen lassen. Gegen das Ende der Arbeit muß man das Feuer vermindern. Um aber zu wissen, wenn der Saft genug gekocht sey, muß man von Zeit zu Zeit einen Teller voll nehmen, und ihn erkalten lassen, ihn dann mit einem Löffel aus einiger Höhe herunter fallen lassen, so daß man sehen kann, ob er sich zieht. Ist dieses, so ist er fertig. — Es werden von 4 Theilen Saft 3 Theile einge-
kocht seyn und also 36 Maas Saft 9 Maas Syrup geben.

Man füllt ihn in steinerne oder gläserne Gefäße, und blindet ihn, wenn er kalt geworden ist, mit Papier zu. Erdene Töpfe, unverglasste, taugen nicht; er schlägt sich darin durch und verzehret sich. — Mit diesem Syrup kann in einer Haushaltung sehr viel Zucker gespart werden; er süßet noch besser, als Zucker, und verursacht gar keinen unangenehmen Geschmack. Er dient zu allerhand Speisen, wozu man Zucker gebraucht, zu allen möglichen Brühen, wozu man gewöhnlich Zucker nimmt, zu Weinsuppen, Piersuppen, Kaltschalen, Weinkreimern, zum Einmachen der Obstarten, zu Backwerk &c.

Das Ueberbleibsel von den gekochten und aufgetriebenen Birnsäckchen taugt sehr gut zum Essigbereiten, wenn man es entweder zu faulem Obst in ein Faß wirft, und mit demselben zu seiner Zeit auspreßt, wie hernach gezeiget werden soll; oder wenn man es besonders zu Essig bereiten will, so stellt man das Gefäß, worin man es geschüttet, an einen warmen Ort, gießt nach Verhältniß Wasser darauf und läßt es 6 Wochen oder so lange man will, darüber stehen, preßt es dann aus, und wenn es sich gehellt hat, so süßt man es in das Essigfaß.

§. 11.

Von Benutzung des verschiedenen Obstes zum Branntweinbrennen.

Die meisten Obstarten lassen sich auch zum Branntweinbrennen nützlich anwenden. vornehmlich Äpfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen. Man muß dabei nur manche Ländere berücksichtigen, z. B. Preiß des Holzes u. Es giebt auch Gegenden, wo manches Obst bey dem geringen Grade von Zeltigkeit, die es da erlanget, sich besser zum Branntweinbrennen als zu anderem Gebrauch schickt, so daß diese Benutzungsart die einträglichste ist, besonders bey hohen Getreidepreisen, und wenn die Waldungen in solchen Gegenden gut sind.

§. 12.

Von Branntweinbrennen aus Äpfeln und Birnen.

Weil in den meisten Gegenden das Obst gegen das Getreide verhältnißmäßig zu theuer ist, und dann bey der Anwendung zum Branntweinbrennen nicht den erwünschten Vortheil gewährt, so ist auch die Art und Weise aus Äpfeln und Birnen Branntwein zu brennen nicht sehr bekannt.

Die Hauptsache dabei ist nun die Kunst dieses Obst gehörig in Gährung zu setzen. Man stößt oder mahlt nämlich die Äpfel und Birnen zu einem Brei, vermischt denselben mit Getreidestroh, rührt ihn beim Einmischen nicht wohl durch einander, und läßt alles durch begetrachte Hefen auf die gewöhnliche Weise zur Gährung bringen, (wovon jedoch in folgendem §. mehr geredet wird.)

Der daraus erhaltene Branntwein hat einen guten

lange kochen, bis sich die Stückchen zwischen den Fingern zerdrücken lassen, worauf man sie in einer dazu eingerichteten Presse auspresst. Beim Pressen muß der Saft öfters umgewendet und aufs neue gepreßt werden. Kocht man dann mehrere Kessel voll, so wird ein Theil von dem ausgepressten Saft statt des Wassers dazu genommen. Hat man nun so vielen Saft, als man im Kessel kochen kann, oder auch noch etliche Zuber voll zum Nachfüllen (denn zu viel soll man auf einmal nicht pressen, weil der Saft länger als 12 Stunden nicht stehen darf, zumal nicht in der Wärme, weil er sich sonst auf Gährung, und dann auf Säure neigt); so wird der Kessel aufs neue wieder ausgeschewert und der Saft gekocht. Man giebt ein starkes, aber doch nicht jagendes Feuer, und sucht es immer in solcher Stärke zu erhalten, daß der Birnsaft immer gelinde fortkochen kann. Den Schaum nimmt man immer mit dem Schaumlöffel weg, und thut ihn zu den übriggebliebenen Treibern von den ausgepressten Birnstücken. Je länger er sich nun halten soll, desto stärker muß er einkochen, und desto dicker werden. Was man davon bald verbraucht, kann man früher herausnehmen, und das übrige stärker einkochen lassen. Gegen das Ende der Arbeit muß man das Feuer vermindern. Um aber zu wissen, wenn der Saft genug gekocht sey, muß man von Zeit zu Zeit einen Löffel voll nehmen, und ihn erkalten lassen, ihn dann mit einem Löffel aus einiger Höhe herunter fallen lassen, so daß man sehen kann, ob er sich zieht. Ist dieses, so ist er fertig. — Es werden von 4 Theilen Saft 3 Theile eingekocht seyn und also 36 Maas Saft 9 Maas Syrup geben.

Man süßt ihn in steinerne oder gläserne Gefäße, und bindet ihn, wenn er kalt geworden ist, mit Papier zu. Erdene Töpfe, unverglaste, taugen nicht; er schlägt sich darin durch und verzohrt sich. — Mit diesem Syrup kann in einer Haushaltung sehr viel Zucker gespart werden; er süßt noch besser, als Zucker, und verursacht gar keinen unangenehmen Geschmack. Er dient zu allerhand Speisen, wozu man Zucker gebraucht, zu allen möglichen Brühen, wozu man gewöhnlich Zucker nimmt, zu Weinsuppen, Quersuppen, Ratschalen, Weinkreimen, zum Einmachen der Obstsorten, zu Backwerk &c.

Das Ueberbleibsel von den gekochten und ausgepressten Stenstückchen tauat sehr gut zum Essigbereiten, wenn man es entweder in faulem Obst in ein Faß wirft, und mit demselben zu seiner Zeit auspresst, wie hernach gelehrt werden soll; oder wenn man es besonders zu Essig bereiten will, so stellt man das Gefäß, worin man es geschüttet, an einen warmen Ort, gießt nach Verhältniß Wasser darauf und läßt es 6 Wochen oder so lange man will, darüber stehen, preßt es dann aus, und wenn es sich gebellt hat, so füllt man es in das Essigfaß.

§. 11.

Von Benutzung des verschiedenen Obstes zum Branntweimbrennen.

Die meisten Obstarten lassen sich auch zum Branntweimbrennen nützlich anwenden, vornehmlich Äpfel, Birnen, Zwetschen, Pflaumen, Kirschen. Man muß dabei nur manche Umstände berücksichtigen, z. B. Preis des Holzes etc. Es giebt auch Gegenden, wo manches Obst bey dem geringen Grade von Zeltignung, die es da erlanzt, sich besser zum Branntweimbrennen als zu anderem Gebrauch schickt, so daß diese Verwendungsart die einträglichste ist, besonders bey hohen Getreidepreisen, und wenn die Waldungen in solchen Gegenden gut sind.

§. 12.

Vom Branntweimbrennen aus Äpfeln und Birnen.

Weil in den meisten Gegenden das Obst gegen das Getreide verhältnißmäßig zu theuer ist, und dann bey der Anwendung zum Branntweimbrennen nicht den erwünschten Vortheil gewährt, so ist auch die Art und Weise aus Äpfeln und Birnen Branntwein zu brennen nicht sehr bekannt.

Die Hauptsache dabey ist nun die Kunst dieses Obst gehörig in Gährung zu setzen. Man köcht oder mahl nämlich die Äpfel und Birnen zu einem Brei, vermischt denselben mit Getreidestroh, rührt ihn beym Einmischen recht wohl durch einander, und läßt alles durch bedeckte Hefen auf die gewöhnliche Weise zur Gährung bringen, (wovon jedoch in folgendem §. mehr geredet wird.)

Der daraus erhaltene Branntwein hat einen guten

weihnartigen Geschmac. Die Quantität des Branntweins richtet sich nach der Güte des Obstes, und der Menae des dazu genommenen Schrotcs. Je stärker und geistreichern Wein das Obst lebt, desto mehr und besseren Branntwein wird auch davon erhalten.

§. 13.

Von Anwendung der Zwetschen und anderer blauen Pflaumen zum Branntweimbrennen.

Die Zwetschen und andere blaue Pflaumen, besonders die Damascenerpflaumen, sind wegen ihrer Süßigkeit und des darin liegenden brennbaren Geistes zum Branntweimbrennen überaus dienlich. Sie sind besser dazu, wenn sie noch frisch, als wenn sie überzeitig und runzlich sind. Da man sie aber nicht alle sogleich vom Baume wegbrennen kann, so dürfen sie nicht lange auf Haufen liegen bleiben, worauf sie sonst vor der Zeit gähren, sich erhitzen und faulen, sondern sie müssen sogleich, wenn sie vom Baume abgeschüttelt sind, in Fässer eingeschlagen werden. Hat man viele Pflaumen und ein großes Faß mit einem Thürrchen, so wird es, wenn es voll ist, mit dem Thürrchen verschlossen. Bey andern Fässern wird der Boden ausgeschlagen, gefüllt, und wieder fest zugemacht. Die Pflaumen werden aber nicht eingedrückt, sondern nur so eingefüllt, wie sie von selbst zusammen fallen.

Auf diese Art eingefüllt, vor der Luft verwahrt, und in Keller gelegt, halten sie sich Jahr und Tag zum Brennen, und so kann man dieses Geschäft nach Gemächlichkeit verrichten. Will man aber die Pflaumen sogleich zum Branntweimbrennen gebrauchen, so werden sie sogleich gemahlen oder gekoßen, in das Gährfaß geschüttet, recht zugedeckt und an einen warmen Ort zur Gährung hingestellt, wo sie in 10 bis 14 Tagen, je nachdem sie mehr oder weniger warm stehen, reif und zum Brennen fertig sind.

Die gehörig vollendete Gährung hat, wie bey andern Materialien zum Branntweimbrennen den säuerlich-geistigen Geruch zum Hauptkennzeichen. Ist man mit der Gährung anderer zum Branntweimbrennen dienlicher Früchte bekannt, so wird man gar bald durch den Geruch entscheiden können, welches der rechte Grad der vollendeten geist-

n Gährung auch bey dieser Obstfrucht sey; hierin muß die Erfahrung die beste Lehrmeisterin seyn.

Sobald die Zwetschen oder Pflaumen ihren gehörigen Grad von geistiger Gährung erreicht haben, so werden sie zum Raubrennen in die Blase oder in den Branntweinkleffel gebracht. In demselben werden sie anhaltlich umgerührt, damit sie nicht anbrennen, und zur rechten Zeit wird der Helm oder Hut aufgesetzt. Der Kessel muß, wie sich von selbst versteht, eine Querschand hoch stehen, und das Feuer muß anfangs stark gemacht werden, damit sie ins Kochen kommen; wenn aber der Kessel im Gange ist, so wird das Feuer gemildert und gehörig reglet.

Das Läutern des Zwetschenbranntweins hat dieselben bekannten Regeln, wie bey Frucht- und andern Branntwein. Der rauhe Lutter oder Lutter wird in ein höheres Gefäß gethan, und wenn er zum Abziehen kommt, wird der Kessel wohl gereinigt. Das Feuer wird bis zum Sieden stark gehalten, und wenn es läuft, schnell gedämpft, so daß es gut zu gemacht, die Zugschere verlegt und so fort das Feuer sorgfältig reglet, damit der Geist nicht zum Schaden verdünne.

Ein Faß von einem württembergischen Eimer, oder etwa 2 Ohm (160 Maas, das Maas zu 4 Pfunden) an solchen Zwetschen gefüllt, giebt 18 Maas Branntwein, der sehr gut und stärker als rheinischer Branntwein, wenn das Geschäft mit Aufmerksamkeit und Fleiß verrichtet wird.

Die Treber, oder die im Haukefel zurückgeblieben und ausgebrannten Zwetschen oder Pflaumen sind, abgesehen, zum Futter für die Schweine gut zu benutzen.

5. 14.

von Anwendung der Kirschen zum Branntweinbrennen oder vom sogenannten Kirschkognak.

Zu diesem Produkt werden gewöhnlich die geringsten Kirschen angewendet, nämlich die kleinen Waldkirschen, rothe oder schwarze. Die schwarzen geben den besten und besten, überhaupt aber die Kirschen einen sehr starken und angenehmen Geist, der wie Arrack benutzt wer-

ihn würden wir bey dem reichen Segen manches Jahres nicht wissen, wo wir mit den vielen Äpfeln hin sollten.

Um die Äpfel zur Kelter klein zu machen, wendet man entweder das Stossen in einem Troge mit hölzernen Stößern, oder einem Wahltroge an, der eine Zirkelkrümmung hat, und worin ein dünner Mühlstein hin und hergetrieben wird, der die Äpfel zermalmt. Dabey geht immer eine Person mit hin und her, und schlebt mit einem Holze die Äpfelstücke unter den Stein. Beide Arten zu Knirschen haben aber ihre Fehler. Erstere, wo man die Äpfel in einem Troge zerstößt, ist überaus mühsam und unreinlich. Man braucht viele Leute, wenn es nicht gar zu lange Zeit erfordern soll, bis eine Kelter voll gestossen ist; es ermüdet die Arme sehr; der Wein spricht allenthalben heraus; und wenn man nicht treue Arbeiter hat oder beständig nachsieht, so werden grobe Stücke gemacht, die im Keltern den Saft nicht hergeben können; manches aber wird allzusehr zerstoßen, welches viel Trübes und vielen Abgang beim Wein verursacht. Das Knirschen und Zermalmen im Wahltroge mit dem Steine geht zwar leichter und geschwinder; es verdient aber doch noch weniger Vorfall. Der größte Fehler dabey ist, daß die Äpfel allzu sehr zermalmt und zu klein gemacht werden, wodurch viel Trübes und viel Abgang im Weine entsteht. Außerdem erfordert dieses Geschäft auch zu viele Leute; es ist folglich kostspieliger, auch wegen des leichten Ueberschützens des Steins sehr gefährlich. Ferner hat diese Zurüstung einen ziemlichen Raum nöthig, der nicht allenthalben bey den Keltern sich findet. Auch an den wenigsten Orten kann sie bequem aufgestellt werden. Ich habe mir daher eine eigene Äpfelmühle zurichten lassen, welche ich von großem Nutzen befunden habe, und die allgemein gebraucht zu werden verdient. Man findet sie zwar zum Theil schon in meinem Traktat: „Vom Weinbau und Bierbrauen 1800“ unter dem Namen einer Traubenmühle; sie ist aber daselbst mit hölzernen Walzen und mit einem Schwungrad beschrieben, das mittelst eines Trillings und zweyer Rammräder beide Walzen treibt und von einer Person in Bewegung gesetzt werden kann. Ich habe aber diese ziemlich theure Einrichtung, wobey es auch leicht etwas zu repari-

giebt, einfacher eingerichtet. Bey meiner neuen Einrichtung troffen zwey Personen mit mäßiger Gewalt die beyden steinernen Walzen, zwischon welche die Äpfel mittel eines darauffstehenden Trichters aus einem Korbe einströmet werden. Unten fällt das zermalnte Obst sogleich in eine Bütte, welche, wenn sie voll ist, bald auf die Kellerausgeleert werden kann, da man die Äpfelmühle zu setzen, wenn nur etwas Raum dabey ist, leicht zu stellen vermag.

Diese Mühle hat den herrlichen Vortheil, daß alles rein gemahlen und zwar nur gequetscht und zerbrüht wird, jedoch so, daß aller Saft von der Kelter ausgepreßt werden kann, was sie nur bey gekloffenen oder im Mahltrage geknirschten Äpfeln auszupressen im Stande ist. Und zwar so läuft es von der Kelter hell ab, weil nichts zermalntes oder Preßtes dabey ist; deswegen führt auch Wein so wenig Trübes bey sich, daß man an 10 bis 12 Eimer wohl 1 Eimer gewinnt gegen solche Fässer, worin Apfelswein liegt, dessen Kiesel im Mahltrage geknirscht werden. — Ueberdies geht es mit dem Mahlen der Äpfel viel fertiger und leichter als mit obigen beyden Arten, indem zwey Personen in einer Stunde mehr mahlen, als sie in anderthalb Stunden stoßen, und von 6 Maltern Äpfeln sich nicht so ermüden, als wenn sie nur zwey Mal stoßen. *)

§. 2.

Wie die Äpfel vor dem Kellern zu behandeln sind.

Daß die Äpfel sogleich vom Baum weg gemahlen und gekeltert, mehr Most geben, und zwar $\frac{1}{3}$ mehr Most,

*) Der Mechanikus Emerich Wollenschläger in Frankfurt am Main hat diese Äpfelmühlen noch sehr verbessert. Unter dem Kumpfe oder Trichter befindet sich erst eine Welle mit Fingern oder Messern, welche die Äpfel in grobe Stücke zerschneiden, ehe die beyden steinernen Walzen sie zum Zerquetschen anzuweihen. Die Welle, welche man mittelst einer Kurbel dreht, hat ein Schwungrad. In und um Frankfurt werden diese Wollenschlägerschen Äpfelmühlen seit ein Paar Jahren sehr häufig gebraucht. Der Preis einer solchen mitarker Eisen- und Messingarbeit ist 160 Gulden rhein.

als etwas milde gewordene, braucht kaum gesagt zu werden. Sie liefern auch süßern folglich stärkern Most und geben wohlschmeckendern und bessern Wein, der höher von Farbe und auch dauerhafter ist. Bey einer großen Menge Obst ist es aber selten möglich, die Aepfel ganz frisch weg zu keltern. Man schüttet sie daher rathsam auf einen Grasboden unter freyem Himmel, nachdem vorher etwas Stroh hingebreitet worden war, woben sie wegen Thau und Regen saftiger bleiben, und nicht so sehr faulen, auch keinen so üblen Geschmack anziehen, als in geschlossener Luft. Die faulen und halbfaulen oder faulangeschossenen legt man sorgfältig zurück, weil sie zwar auch noch sehr nützlich anzuwenden sind, (wie hernach gezeigt wird) aber zum Wein nicht taugen; sie vermindern seinen Geschmack, seine Stärke und Haltbarkeit.

Bei Kernäpfeln (worunter solche Aepfel verstanden werden, die auf Bäumen gewachsen, welche aus Reben gezogen und nicht gepreßt worden sind, oder so gesagen halb wilde Aepfel) ist es unumgänglich erforderlich, daß sie etliche Wochen auf einem freyen Orte im Garten haufen liegen, wodurch ihr Saft reifer und besser wird und seine Rauhlageit verliert. Je härter, unreifer und saurer überhaupt die Aepfel sind, desto länger müssen sie auf Haufen liegen bleiben; je reifer und mürber sie vom Baum geschüttelt werden, desto kürzere Zeit müssen sie auf Haufen liegen. — Den meisten und besten Cyder machen die Engländer aus Kernäpfeln.

Wer vorzüglich für seine Haushaltung viel keltern will, kann die Aepfel sortenweis schütten und zu Wein machen, um Fässer von verschiedener Güte zu bekommen. Vorzöhrfer geben bekanntlich den besten Wein. Auf diese folgen die Hochzeitäpfel, und dann die Renetten.

Es kommt bekanntlich, um guten Wein zu erhalten auch viel auf gute Fässer an, welche rein sind, und einen guten Geruch haben. Bleifässer werden nur im äußersten Nothfalle genommen, oder wenn der Aepfelwein nur zu Essig bereitet werden soll. Wer ein besonderes gutes Faß Aepfelwein machen will, der nehme ein weingrünes Faß, worin recht guter Traubenwein eingelegt hat. Wenn gute Weinhefen darin sind, so ist es desto besser. — Je größer

Die Fässer sind, die man füllen kann, desto besser und härter wird der Wein, wie dies auch bey andern Weinen, bey Bier etc. der Fall ist.

Zeitweilen giebt es ein so gesegnetes Obsthjahr, daß man, wie bey großen Weinsahren, um Fässer in großer Verlegenheit ist. Daß diese sehr theuer und oft nicht zu bekommen sind, zumal wenn auch gerade der Weinstock gut steht. Von einem solchen Jahre sahe ich zu meiner Verwunderung die Oehltonnen, von Handelsteuten gekauft, mit bestem Erfolge zu Apfelwein benutzen. Diesen Oehltonnen wird der Boden ausgeschlagen, dann werden sie mit Stroh ausgebrannt, aber so stark, daß das Holz einen Mehlgeruch auf sich zieht; darauf werden sie gehörig gelüftet und ausgeputzt. Nicht nur der Wein war im Frühjahre freisch, ohne den mindesten schlimmen Geschmack, sondern auch das Oehl, welches durch das Ausbrennen darab erhalten und zu Wagenbimler angewendet wurde, bezahlte sämtliche Fässer.

Viele wissen aus wenigen Aepfeln vielen Wein zu machen, indem sie das liebe Wasser mit dazu benützen. Wenn sie Aelter abgedrückt und geschüttelt worden ist, so werfen sie die Treßern in ein ausgeschlagenes Faß, schütten Wasser darüber und lassen es 24 Stunden lang anziehen (wenn es länger steht, so neigt es sich zur Säure). Alsdann werden diese Treßern wieder gelettert, welches freylich etwas weinartigen Most giebt; aber Wasser wird doch zum Wein, und ihn für lautern Wein zu verkaufen oder zu geschenken, ist sündlich. Sind aber die Aepfel milde geworden, und haben sich nicht gut ausgedrückt, so giebt es doch noch einen recht guten Hausstrank für das Gesinde, oder für arbeitende Leute; denn das Wasser zieht alles zurückgebliebenen Saft aus. — Man rechnet gewöhnlich zu 2 Ohm Wein (die Ohm zu 50 Maß) 7 Malter Aepfel.

§. 3.

Von der Gährung des Apfelweins.

Die Gährung ist überhaupt eine sehr seltene Erscheinung in der Natur; sie besteht eigentlich in einer Aenderung der Grundmischung der Theilchen des Adr-

pers, womit eine innerliche Bewegung der Theile knüpft ist, manche auch luftförmig werden und dampfen. Sie äußert sich durch aufsteigende Luftblase durch einen entweichenden Dunst, der dem Geruch spindlich und durchdringend ist. Luft und Wärme, welche in der Grundmischung einer solchen, der Gasfähigen Materie, reichlich vorhanden sind, kann man die Triebfedern und Ursachen ansehen, wovon die Bewegung herrührt; nach und nach entwickeln sich elastischen Stoffe und verschaffen sich durch die Hitze nach und nach ihren Ausgang.

Das Obst hat in seiner Zusammensetzung mehrere Gewächse (nur jedes in verschiedenem Verhältniß Mischung) öhligte, harzigte, zuckrige, erdige und wässrige Theile, nebst einer Menge elastischer Luft. Das Öl und Harzigte verhindert das Ausbreiten dieser eingesenken Luft; so lange sie in der Hülse oder Schale der Frucht eingeschlossen bleibt, ist sie unwirksam, wosern sie nicht äußerliche Ursache in Bewegung setzt. Wenn aber der Saft ausgedrückt wird, und die Theile näher mit einander gemischt werden, so äußern sich Wirkungen und Aenderungen an den Säften, die in dem ersten ruhigen Zustand nicht erfolgt wären. Diese Aenderungen aber sind verschieden nach der Beschaffenheit und Mischung der einzelnen Theile. Sind z. B. die wässerigten, erdigten und öhligen Theile, und zwar eines im Verhältniß gegen das andere, nicht in allzu großer Menge in dem Gewächse, in dem Moste, sind jene Theile nicht grob, sondern feinstil, so kann auch durch die Gährung im Fasse ein besserer Wein aus dem Moste werden.

Die vorhin erwähnten Bestandtheile des Mostes gehen in den reifen Äpfeln gleich bey der süßen Ausbreitung unordentlich unter einander; einer ist oft in den andern eingeschlossen, daß man sein Daseyn nicht merkt, unter auch bey unveränderter Lage seine sonst eigenthümliche Kraft und Wirkung nicht äußern kann. Wenn man noch so viele Äpfel isst, oder vielen süßen und noch ungegohrenen Äpfelmost trinkt, so wird man dadurch nicht rauher, obgleich alle die Theile darin sind, die unter dem Umstände, oder in einer andern Lage, den Menschen

nehmen könnten. Weil aber die subtilen flüchtigen Stoffe in den öhligen Theilen eingeschlossen, und gleichsam von denselben umwickelt sind, so empfindet sie weder unsere Zunge sehr merklich, noch kann ihre geistige Kraft und Wirkung sich äußern oder ausbreiten. Allein durch die Gährung oder innerliche Bewegung aller dieser Theile unter einander werden sie aufgeschloßen und aufgelöst; sie vertheilen sich unter einander in gehörige Lage und Ordnung zu einem Weingetränk; einige gröbere Theile werden abgesondert und geben die Hefen, andere werden durch diese Bestreung von coärbern Theilen schärfer und geistiger, feiner und witzsamer; einige der flüchtigsten verfliegen, woraus der feine und schädliche Dunst die fixe Luft, das kohlensaure Gas, entsteht. Das (wenn es häufig ist, wie in großen Weinkellern) bichter auslöscht, Menschen und Thiere ersticht.

Den Anfang der Gährung macht der Druck der Luft, die auf die in den Zwischenräumen des Mosts eingeschlossenen elastischen Lufttheilchen wirkt, eindringt, und dem Most Sauerstoff abgiebt. Sobald sich der Most setzt, so steigen eine Menge Luftbläschen auf, hängen sich an die Seiten des Fasses, vermehren und vergrößern sich, bis sie endlich die ganze Oberfläche des Mostes bedecken. Diese Beschattung eines Theils der elastischen Luft des kohlensauren Gases von dem Moste ist also der Anfang der Gährung, und durch diese Bewegung, die immer zunimmt, wird auch die innere Wärme vermehrt, wodurch sich die eingeschlossene fixe Luft verdünnt und durchs Aufsteigen zur Oberfläche immer mehr Blasen verursacht. Ingleich werden durch diese innerliche Bewegung die öhligen, zuckrigen, erdigten und wässerigten Theile im Moste an einander getrieben, aufgelöst, vertheilt und endlich nach und nach mit einander auch fester verbunden, so daß die Theile ihre gehörige Lage einnehmen. Hierdurch muß auch die ganze Mischung dieser Flüssigkeit ihren Geschmack ändern, die fette Süßigkeit ablegen, die geistigen Theile mit ihren Kräften und Wirkungen hervorlocken, auch heller, dauerlicher und gesünder, also ein Getränk werden, das wir Wein nennen, der erwärmen, stärken und auch wohl be-
rauschen kann.

Was die Gährung des Apfelmosses betrifft,

so hat dieselbe eben die Vorsichtsregeln nöthig, als die Gährung des Traubenmostes. Wie diese muß sie den Wein ganz durchdringen und allgemein seyn, wie diese darf sie nicht unvollkommen seyn, muß schnell und zu gleicher Zeit geschehen, d. i. groß, stark und mächtig seyn; ja je geringer oder säurer der Most ist, desto heftiger muß die Gährung seyn. Man hat sie möglichst zu befördern und wohl gar mehrmal zu erzwingen. Bey dem Apfelwein hat man hauptsächlich folgende zwei Regeln zu beobachten: man muß 1) seine Gährung befördern; 2) sie ordentlich leiten und sein geistiges Wesen um so weniger entweichen lassen, da es in viel geringerem Maße da ist, als beym Traubenwein.

Die größten Chemiker behaupten, und die Erfahrung bestätigt es, daß je größer die Hitze ist, desto stärker und ausgebreiteter die Gährung. Das vornehmste, leichteste und beste Mittel, die Gährung hervorzubringen und zu befördern, ist, daß man eine verhältnismäßige Quantität Most heiß macht und zu dem übrigen, der gähren soll, in das Faß schüttet. Am nöthigsten ist diese wohlthuende und auch die Säure vermindernde Gährungsbeförderung bey nassem Rohren, so wie bey Obst, das in seiner noch nicht völligen Reife hat einacthan werden müssen. Die gewärmten Kessel sind das triftigste Mittel, die schlechten Weine zu verbessern und zu einem Werth zu erheben. Die Menge des Kesselmostes richtet sich nach der mehr oder mindern Güte des Mostes und nachdem der Jahrgang mehr oder weniger regnerhaft war. Man kann dann wohl den vierten Theil des Mostes warm machen.

Man kann dem Weine nicht mehr Leid anthun, als wenn man das Geistigste und Flüchtigste desselben ausdunsten läßt, welches geschieht theils durch Vernachlässigung des Zudeckens oder des allzu großen leeren Raums, theils durch langsame Gährung. Ist man genöthigt die gemahlten oder geknirschten Trebern stehen zu lassen, ohne sie sorglich lestern zu können, und zwar so lange, daß die Masse unterdessen in Gährung kommt, (das ohne Noth nie geschehen soll,) so suche man die Verfliegung und Zerstreuung der sich entbindenden geistigen Theile dadurch zu verhüten, daß man 1) keine größere Kufen oder ausgeschlagene Fässer nehme,

1) sie gemahlenes Obst fassen, damit oben kein oder nur in kleiner leerer Raum ist, damit sie vielmehr voll bis an den Deckel seien; 2) daß man solche Gefäße sorgfältig zu-
 mache und verschließe.

Dieses ist denn auch unumgänglich nöthig, wenn der Most im Faße anfängt zu gähren. Da die Hitze in einer desto größern Menge ausdünstet, je weniger sie Widerstand findet, und da sie doch zur Vervollkommenung der Gährung desto nöthig ist, so erhellet von selbst, daß man sie aufhalten muß. Das einzige Mittel aber sie aufzuhalten, und der Entfischung des Geistigen zu wehren, welches sich besonders vor dem Ende der Gährung gewaltig herausdrängt, das man aber nicht mit dem erstickenden Dunst, der sehr weit davon verschieden ist, verwechseln darf ist, daß man das Gefäß, worin der Wein bereitet wird, wohl zudeckt und das Faß spünde.

Die Gährung ist überhaupt desto vollkommener, je größer das angefüllte Faß, je dicker das Holz des Fasses, je zeitiger das Obst, je gleich-
 er und übereinstimmender der Grad seiner Reife ist, und je geschwinder die Kelterung selbst voll-
 endet wurde.

Will man einen lange süßbleibenden Apfelwein bereiten, so muß man zuerst das Faß nach der im Folgenden (S. 7.) beschriebenen Weise mit warmem rheinischem Brantwein ausschwenken und zudecken, alsdann den Apfelmost von der Kelter weg im Faße ablochen und in das zubereitete Faß füllen und wohl verschließen. Je stärker man den Apfelmost kocht, und je mehr man ihn einlochen läßt, desto länger bleibt er süß. Sobald er endlich in Gährung, so bekommt der Wein eine saatschmelze Farbe, und eine ganz unerwartete Stärke. Wer sich daher ein starkes und treffliches Glas Obstwein bereiten will, der merke sich dieses simple Kunststück, und nehme dazu Renettenäpfel oder Perddörfer, zumal wenn sie etwas unreif und verdunstet haben. Der Wein wird an den
 Apfelwein grängen.

§. 4.

Mittel bey der Gährung des Apfelweins zu seiner Stärke,
Geschmack und seiner Farbe.

Ist der Most, besonders von zarten, gepressten, gepreßt, so läßt man ihn am besten un-
gähren, wo nämlich das Faß nicht ganz voll,
der Spunt etwas aufgedrückt, und so lange er gäl
aufgefüllt wird. Er wird stärker und behält meh
Theile. Beym Uebergähren wird er etwas fri

Läßt man den Wein über sich gähren, si
man sich dabey folgender Verfahrensart, wenn
Wein recht lauter bekommen, und auch viel Be
ren will, der außerdem durch das beständige Aufst
loren geht, zum Spuntloch herausdringt und zum
unter in den Keller läuft. Man mache auf dem g
Faße um das Spuntloch herum von Latt oder
eine hohle Einfassung, so groß wie ein Hutfopf
Höhe und Weite, und verschmiere es fest auf de
des Faßes. Diese fette Erde läßt nichts durchlauf
kann den Aufsatz halb voll Wein füllen. Alles,
der Wein beym Gähren ausfließt, aller Unrath, Bro
geht durch den Spunt in diesen Aufsatz und blei
dem Spunte auf den Dauben des Faßes liegen, so
es von Zeit zu Zeit ganz bequem wegnehmen k
Wein setzt sich jetzt immer geläutert durch den
das Faß. — Solche Formen von Trichtern kann
Jahr zu Jahr aufheben, und bey fernerm Gebi
unten mit frischer Latterde aufschmierern. Sie s
beständig.

Will man dem Apfelwein seinen Obstgesch
men, so hat man dazu ein gutes und schönes Mit
läßt ihn nämlich über getrocknete Hollunder
vergähren, und wirft davon etliche Hände voll

*) Um keine Brocken in das Faß zu bekommen, so laß
den Trichter ein Körbchen von Weiden flechten na
und der innern Weite des Trichters, und stelle es bi
len in den Trichter; so bleiben alle Brocken darin
kommen nicht in das Faß.

lange des Gährens in das Faß. Der Geschmack wird ganz und gar nicht widrig dadurch.

Will man dem Obstwein eine schöne gelbe Farbe verschaffen, so läßt man ihn über zerstoßene oder zu Pulver zerriebene Angelikawurzeln vergähren, und wirft davon auch hinzu. Weißer Zucker dient auch zum Schönen und Färben des Apfelweins; allein wenn man viel davon nimmt, so verursacht es zu viele Kosten. Eine andere Färbung geschieht mit geröstetem Waizen, der dem Wein eine recht hohe Farbe giebt. Man nimmt mehr oder weniger Waizen, je nachdem man die Farbe haben will. Er giebt zugleich dem Wein eine Stärke. — Man hat außerdem verschiedene Blumen, womit man dem Cyder in wenigen Tagen eine schöne Farbe geben kann, wenn sie in einem Läppchen Tuch durch das Spuntloch hineingehängt werden. Aber die Leute halten sie theils geheim, theils wissen sie solche nicht zu benennen und außer der Blüthezeit so kenntlich zu machen, daß man die richtige Probe damit anstellen könnte.

§. 5.

Vom Auffüllen und Abziehen des Apfelweins nach dem Gähren.

Ist die Gährung des Apfelweins vorüber, so müssen die Fässer im Keller einen Monat hindurch beständig aufgefüllt werden, damit die Fässer immer voll sind, weil sonst die Luft darüber faul wird, woron der Wein einen schalen üblen Geschmack und Geruch annimmt, Schimmel und Rahn entsteht. — Der Spunt muß auch fest eingeschlagen werden.

Was das Abziehen des Apfelweins oder das Abzapfen in andere Fässer nach der Gährung betrifft, so ist es bey unserer gewöhnlichen Sorte Apfelwein nicht rathsam. Die Engländer zapfen zwar ihren Cyder ein-, zwey- und mehrmale ab und verlegen ihn in frische Fässer. Ja sie schütten ihn meistens sogleich von der Kelter in eine Bütte oder in einen Bottig, lassen ihn einen Tag stehen, und sobald er dann weiße Blasen zu werfen anfängt, so zapfen sie ihn durch einen Hahn oder nur durch das Zapfloch etwa drey, vier Zoll über dem Boden ab, damit der Saß zurückbleibe, und thun ihn in die Fässer. Was aber

das letztere betrifft, so geschieht es, weil die Engländer ihre Äpfel sammt den Kernen zu einem Brei vermahlen, weswegen es auch außerordentlich viel Trübes giebt. Was aber ihr Abziehen des Äpfelweins in andere Fässer betrifft, so ist es ihnen dienlich, weil sie aus Kernäpfeln von wildem Obst, welches mehr feste Theile und mehr Stärke hat, als das meiste gepresste, ihren Cyder bereiten; dieser wird nun durch das wiederholte Abziehen von der grobem Quantität Hefe, die durch das Zerreiben der Schalen und Stiele viele Herbigkeit besitzt, milder rauh und in wenigen Tagen hell. Allein unser Cyder, der gewöhnlich aus vermischten gepressten Äpfeln besteht, wovon viele einen schwachen Wein geben, der nicht so viele feste Theile hat, um sich allein zu halten, und überhaupt in unserm Klima weicher und milder ist, kann das Abziehen nicht vertragen; er hält sich nicht so lange, wird schaal oder neigt sich auf Essigsäure. Als Ausnahme findet das Abziehen bei unserm Cyder statt, wenn entweder der Wein aus Kernäpfeln gepresst ist, oder wenn man eine Sorte Äpfel dazu genommen hat, von welcher man versichert ist, daß sie einen starken Wein giebt.

Je nachdem nun die Stärke des Äpfelweins ist, so hält er sich 3, 4 bis 7 Jahre; allein im ersten Jahre ist er immer am besten.

S. 6.

Verschiedene gute Mittel den Geruch und Geschmack des Äpfelweins zu verbessern u.

Will man Fässer zubereiten, worin der Äpfelwein einen guten und für ihn passenden Geschmack anziehen soll, so ist das Ausbrennen derselben mit folgenden Schwefelschnitten überaus dienlich: Man nimmt 8 Loth Schwefel, 2 Loth gebrannten Mann, und 4 Loth Weinhefenbranntwein, läßt es zusammen in einem irdenen Gefäße über glühenden Kohlen schmelzen und zerfließen. Darin werden Lappen von neuer grober Leinwand getaucht, und sogleich, wenn sie herausgezogen werden, mit einem Pulver von Muskatblumen, oder Nüssen, Gewürznelken und Koriander bestreuet. Mit diesen Schwefelschnitten werden die Fässer unmittelbar zuerst aufgebrannt, be-

vor der Apfelwein hineingethan wird. Man kann aber auch Fässer, die nicht ganz voll sind, damit aufbrennen.

Hat man neue Fässer gebrauchen müssen, deren Holz dem Wein einen üblen Geschmack beibringt, oder hat er sonst einen üblen Geruch bekommen, so dient entweder das Aufbrennen mit den so eben angezeigten Schwefelschnitten, oder man hängt Säcken mit Gewürz, z. B. mit Zimmet, Meltenwurzel, Zitwer, Nägelein, Muskateln, von jedem ein wenig, in den Wein; oder man streuet von einem feinen Pulver in den Wein, das aus 4 Loth Maliz, 4 Loth Ingwer und einem halben Pfund Meltenwurzel zusammengesetzt ist; oder man muß den Apfelwein sieben auf ein Faß, worin man Weinhefen gethan hat. Das Abziehen überhaupt ist das beste Mittel, einem Apfelwein zu helfen, wenn er von einem bösen schimmelichen Saft einen üblen Geruch angenommen. Man seche ihn auf ein gutes Faß ab, worin die Hefen von anderem unedelm Apfelwein gelegen hat, und lasse ihn etwa 6 Wochen liegen. Hat er dann seinen üblen Geschmack nicht gänzlich verloren, so seche man ihn zum zweytenmal auf neue Hefen in ein drittes Faß; alsdann wird er ungemein verbessert seyn, und oft seinen ersten üblen Geschmack ganz verloren haben.

Das Abziehen auf Weinhefen ist das bewährteste Mittel, wenn der Wein schaal wird, und seine geistigen Theile fast verloren hat; dadurch bekommt er neue Kräfte. Ist es aber mit dem Apfelwein im Schwachwerden sehr weit gekommen, daß er mehr Stärkung nöthig hat, so setze man in ein stark eingebranntes Faß zu den Weinhefen getrocknete Rosinen, Zucker, wohlriechende Gewürze, Sägezähne von Föhrenholz; und zieht den schwachen Apfelwein darüber ab. Dadurch wird er gestärkt; die Zähne des Föhrenholzes dienen noch dazu, daß durch den darin befindlichen Terpentin, die geistigen Theile nicht wieder verfliegen.

Will aber der Apfelwein sauer werden, so nimmt man zwey Pfund Waizen auf 1 Ohm (80 Maas) Wein, setze ihn so lange in klarem Wasser, bis man ihn zwischen den Fingern zerdrücken kann. Wenn er nun abgelaßt ist, wird er in einem Säcken in das Faß gethan.

Indessen helfen diese und ähnliche Mittel nicht auf lange Zeit; wenn man sie gebraucht hat, so muß der Wein getrunken, oder zum Auschenken fortgeschafft werden.

§. 7.

Durch Vermischung und einige natürliche Zusätze einen recht guten Apfelwein zu machen.

Venn Obstwein kommt viel darauf an, daß man die gehörige Mischung lernt. Wie ein geschickter Weinhandler seine Weine lieblicher oder stärker zu machen weiß durch Vermischung eines Weins von diesem Berge oder dieser Gegend mit einem von einem andern Gewächs; eben so muß es auch der kluge Apfelhändler mit seinem Obstwein machen, welches er mit gutem Gewissen so gut thun kann, wie der Liebhaber des Apfelweins mit seinem Tranke. Das Geheimniß besteht aber darin, daß man z. B. bey dem Weine von zarten leichtern mit lockerem Fleisch versehenen Äpfeln, $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{4}$ Birnwein mischt. Am besten und vorzüglichsten hierzu dienen wilde Birnen großer Art, welche hart, herbe und ungenießbar für Menschen und Thiere sind. Solche Apfelweine sind weit lieblicher, zarter und besser, als die von lauter Äpfeln, ohne daß sie dabey von ihrer Stärke merklich verlieren sollten. Es beweißt sich schon durch die Erfahrung, daß viele Apfelsorten die Vermischung etwas Wassers, (— freilich nicht so, wie viele Wirthe zu taufen pflegen —) nicht nur vertragen können, sondern auch oft etwas Wasser erfordern, wenn sie annehmlich, und früher trinkbar werden sollen. Auch befördert die Verwässerung des genannten Birnweins die Trinkbarkeit und folglich den frühern Verlauf eines solchen Apfelweins.

Eben diese zuträglichc Mischung findet auch bey dem Birnweine statt. Wird dieser von süßen, zarten, sehr saftigen zähnen Birnen gemacht, wie z. B. von Weißbairbirnen, Bockbirnen oder Eperbirnen und andern zarten Birnen, zumal Sommerbirnen, so müssen sie nothwendig eine Mischung zum dritten oder vierten Theil, (je nachdem die Birnen süßer, zarter und weicher sind,) von solchem Apfelsaft bekommen, der aus wilden, herben und sauren Holzapfeln gepreßt wird. Daß beym Birnwein durch

eine solche Vermischung eine große und vortheilhafte Veränderung und Verbesserung hervorgebracht wird, ist leicht zu begreifen; denn hier theilt der wilde Aepfel der zarten süßen Birn seinen raschen Geist mit, verbessert seine Fehler und ersetzt seine Mängel; dort bey dem Aepfelcyder mildert der Birnsaft jenes Härte und bringt seine Gährung zu schnellerer Reife.

Einen ganz vorzüglichen Aepfelwein liefern die Speierlinge, wenn man 3 Theile Aepfel und 1 Theil Speierling, oder 2 Theile Speierling und 3 Theile Aepfel zusammenleitet. Dieser Aepfelwein wird an Farbe und Klarheit dem Rheinweine gleich; übrigens auch gut und stark. Wer Aispeln in Menge giebt, kann damit auch die vorzüglichsten Proben zur Verbesserung der Obsteine machen; sie werden ihre Dienste wie die Speierlinge thun. Einen trefflichen zugleich den Magen stärken den Aepfelwein zu machen, bediene man sich der Schleen, welche dem Weine einen gewürzhaften, angenehmen Geschmack geben, Stärke verursachen, ihn gesund, mehr süß als herbe machen, und ihn überhaupt zur Verwunderung verbessern. Man kann die Schleen auf zweyerley Art dabey anwenden. Frische mit den Kernen auf der Aepelmühle zerknirschte Schleen thut man in das Faß zum Wein, wenn derselbe noch im Gähren ist. Ich nehme ohngefähr 1 Simmern Schleen zu 1 Ohm, welches einen ganz ausnehmend guten rothen Wein liefert. Man kann auch die Schleen, wenn sie mit den Kernen vermahlen sind, trocknen oder dörren und zwar mit dem Saft, der hineintrocknen muß, entweder in einem Obstdörröfen oder in einem Backöfen. Diese thue ich auch beym Gähren des Weins in das Faß, nachdem die Brocken so klein zerbrochen sind, daß sie in das Spuntloch fallen können. Sie machen den Wein feuriger als die frischen Schleen, etwas hoch von Farbe und, wenn man viele nimmt, ein wenig schillernd, übrigens aber von ausnehmender Güte. — Beide Weine halten der Sache Unkundige für halben Traubenwein, zumal wenn sie auf weingrüne Fässer gelegt worden waren.

Mit ungewisfelt gutem Erfolge könnten gleiche Verfahrn, wie mit den Schleen, mit den Brombeeren (Ru-

bes Rubentum,) die so häufig an den Heften, Rainen und Bafungen ic. wachsen, gemacht werden. Die Weinhändler gebrauchen sie ohnehin vielfältig, um dem Weine eine schöne rothe Farbe, und den Geschmack des Asmanshäuser rothen Rheinweins herzubringen.

Man kann ferner einen starken und guten Nefselwein machen, wenn man unter 1 Ohm Wein eine halbe Maaß rheinischen Brantwein gießt. Dies darf aber nicht eher geschehen, als bis der Wein hell ist. Er giebt ihm Stärke und einen sehr angenehmen Geschmack, der die Quelle und Ursache nicht leicht verräth. — Ein unschuldiges Mittel, woraus immer ein Geheimniß gemacht wird. Obgleich nun wohl der Brantwein den Stoff enthält, einen Wein geistiger zu machen, so giebt er doch, in einer beträchtlichen Menge in den Wein gethan, demselben einen unangenehmen Geruch, eine Schärfe und einen brandigen Geschmack. Indessen kann er durch gewisse Zubereitung z. B. der Fässer, sehr gute Dienste leisten. Ist z. B. ein nasser Sommer gewesen, wo das Obß, so wie die Frucht des Weinstocks weniger geistreich ist, als bei heißen Sommern, oder ist das Obß nicht vollkommen reif geworden, oder ist es an sich von wässeriger Art, so nehme man zu einem ohmigen oder anderthalb ohmigen Fasse eine halbe Maaß rheinischen oder Hefenbrantwein, mache ihn in heißer Asche oder über Kohlen warm, damit der Weingeist etwas ausdünste, (welches in diesem Fall mehr nützlich als schädlich ist), nehme ihn sorgfältig vom Feuer und schütte die Hälfte davon sogleich ins Faß, verstände es gut, und schüttele es so lange, bis der Weingeist seine Kraft darin verbreitet hat und völlig eingezogen ist. Nach 24 Stunden wiederhole man es mit der andern Hälfte, nachdem sie warm gemacht ist, und dann fülle man nach 12 oder 15 Stunden den Wein hinein. Man kann aber auch also verfahren: Man nehme Traubentrester, wovon die Kämme ausgelesen sind, oder in Ermangelung derselben getrocknete Nefselstengel, zu 1 Ohm Wein 4 Maaß, thue sie in einen Krug, der damit voll wird, schütte darüber $\frac{1}{2}$ Maaß rheinischen Brantwein, und lasse es stehen, bis er fast alle abgetrunken ist. Damit nun das Getöse davon abgelöst, die Mischung durchdringender und fähiger zur Vereinigung

de, so setzt man den Krug, den man vorher stark schüt-
telt, in einem Teige von Leimen auf warme Asche und läßt
ihn ungefähr 12 Stunden darin stehen; hernach nimmt
man ihn vom Feuer, und thut alles zusammen warm in den
Krug. Ist er sehr schlecht, so macht man die Portion
geringer.

Noch läßt sich ein besonders guter Aepfel-
wein auf folgende Art bereiten: Wenn das Faß
ausgeputzt und wohl ausgebräut worden ist, so nimmt
man 1 Maas guten Traubenwein, zerstoßt 1 Loth Ge-
rstenkörnern, und läßt diese, in ein Läppchen Tuch gebun-
den, darin kochen, schüttet den kochenden Wein in das Faß,
schwenkt es damit wohl aus, läßt ihn aber darin und
thut dann den gekelterten Aepfelmoss dazu. Zu seiner Gäh-
rung nimmt man auf 1 Ohm Moss (80 Maas) 4 Pfund
feine Rosinen (Zibeben), reinigt sie ordentlich von allen
Kernen, zerstoßt sie auf irgend eine Art, und thut sie in
das Faß, so daß sie mit dem Weine gähren. Soll sich aber
der Aepfelwein länger halten, so thut man wohl, wenn man
Kerne aus den Rosinen ansliefert, weil dieselben mit
Zeit etwas Säure verursachen.

Eine sonderbare Erfahrung hat man auch hier mit
verfrorenen Aepfeln gemacht; man hat gefunden, daß sie
leicht und im Frost weggekeltet den trefflichsten Wein ge-
ben, der an Klarheit, Stärke und Süßigkeit alle übertrifft,
und sich bis auf den letzten Tropfen süß und gut erhält.
Es geben sie halb so vielen Saft als ungefrorene Aepfel.
Besonders ist diese Erfahrung sehr schätzbar, da man bey
sonderlich fruchtbaren Obstjahren die Aepfel vor dem
Frost oft nicht alle unterzubringen weiß, da nicht bekannt
wie die verfrorenen Aepfel sonst zu benutzen sind, und
sie nach dem Aufthauen in Fäulniß gehen; man müßte
denn zu Essig widmen.

§. 8.

Vom Birnwein, besonders von der Champagnerbirn.

Birnwein ist gewöhnlich (den von einigen Arten
unter Birnen ausgenommen,) in Ansehung der Stärke
Güte so weit vom Aepfelwein entfernt, als dieser vom
Traubenwein, zumal von Sommer- und Herbstbirnen. Der

Wein aus Birnen nähert sich mehr den süßen Weinen, und findet seine meisten Liebhaber in Frankreich. Er wird daher auch meistens nur zu Esz bereitet, wozu er sich bald eignet; oder er wird im ersten Jahre von dem Landmanne in der Haushaltung weggetrunknen. — Die meisten Birnen geben bekanntlich mehr Most als die Äpfel. Man darf sie aber nicht reife werden lassen, besonders, weil sie dann schlimm zu kelteren sind und wegen ihres feinen markigen Besens überreigen. Die Weißhartsbirnen sind unter den Herbstbirnen vorzügliche Weinbirnen; sie geben außerordentlich vielen Most, so wie auch die Bäume selbst außerordentlich fruchtbar sind. — Birnwein und Äpfelwein verträgt sich gut mit einander; jener wird durch diesen verbessert, so wie der Wein von sauren Äpfeln durch den Birnwein, wie im vorhergehenden §. näher gezeigt worden ist.

Eine Ausnahme vom Birnweine, der meistens geringe ist, macht jene an sich raube und schlechte Birn, die kein Schwein fressen mag, und welche ich unten mit dem Namen der Champagnerweinbirne belegt habe. Sie verdient allgemein angepflanzt zu werden; ihr Wein findet bei Liebhabern süßer Weine einen großen Vorzug vor dem besten Äpfelweine. Diese schlechte Birn liefert einen zur Verwunderung trefflichen Wein, der auf Bouteillen gelegt, so viel fixe Luft enthält, daß er wie echter Champagnerwein musirt, und fast zur Bouteille herauspringt, wenn der Pfropfen schnell ausgezogen wird. Er pflirt und steigt stark in die Nase, ist zuckersüß und hält sich etliche Jahre in seiner Süßigkeit, zumal in Bouteillen, welche er, besonders im Sommer, auch im besten Keller, häufig zerfrenet, wenn sie sehr voll gemacht werden. Die Farbe ist blaß; ich habe ihn zu schönem noch nicht probirt. — Er erfordert keine andere Bereitung als die gewöhnliche; nur muß $\frac{1}{2}$ oder $\frac{1}{3}$ Äpfelwein dazu gekeltert werden.

§. 9.

Eine kalte Salbe für den Wein.

Zu 1 Ohm Wein wird 1 Loth senegaalisches Gummi gerechnet; dieses wird fein gepulvert und durch ein Haarsieb oder durch Leinwand geschlagen. Wenn das Saß get

ist, so zieht man etliche Maasß heraus, schüttet das Summi auf den Wein in das Faß, rührt sanft, so daß sich das Pulver nur ausbreite, schließt den Spunt fest, läßt alles 14 Tage ruhig liegen, und füllt dann das Faß wieder voll.

Drittes Kapitel.

Vom Obsteßig.

§. 1.

Vom Obsteßig überhaupt.

Der Obsteßig ist ein großer Nahrungsweig des hiesigen Orts und war es noch mehr, ehe die auf einander gefolgten schlechten Weinjahre einfielen, wo in den großen Essigbiedereyen der unreife Traubenwein sämmtlich zu Essig gemacht wurde. Wegen des geringen Preises dieses schlechten Weinessigs bekam der Obsteßighandel einen Stoß. Vorher wurden von diesem Produkte in einem Jahre oft gegen 1000 Ohm hier ausgeführt. Man kommt auch in wenige Stuben, wo nicht ein oder etliche große Essigkasser liegen, deren eins 6, 8 und bisweilen 12 bis 16 Ohm hält. Außer dem Handel ist bekanntlich guter Essig eine unentbehrliche und vortrefliche Sache in jeder Haushaltung. Wie mancher Kreuzer wird erspart, wenn man sich seinen eigenen Essig gut zu bereiten weiß?

Es dauert hier über Jahr und Tag, ohne Zug- oder Mutterfaß, den Obstwein in Essig zu verwandeln. *) Hin-

*) In einem versiegelten Druckzettel fand ich unlängst: Kunk auf eine leichte Art und mit wenigen Kosten in kurzer Zeit, einen den Weinessig übertreffen- den Essig zu bereiten; Nimm, heißt es, zehn Maasß Wasser und eine Maasß Branntwein, ein Pfund Zucker oder andern-

gegen in den Weinessigbereyten, deren Verfabrungsart mir ziemlich bekannt ist, wird das Geschäft in ein Paar Wochen vollendet. Da aber der Aepfelwein das Gleden nicht, wie der Traubenwein, aushalten kann, um den Weingeist geschwind wegzutreiben, so erfordert es Proben, bey welchen meine Umstände noch nicht erlaubt haben, manche Ohm Wein darüber aufzuopfern, obgleich ich auch hier schon, wie in vielen andern ökonomischen und landwirthschaftlichen Stücken, manches Lehrgeld gegeben und fürs gemeine Beste Schaden gelitten habe, um meine Leser mit keinen ungeprüften Vorschlägen aufzuhalten, oder wohl gar manche zu nützlichen und schädlichen Proben zu verleiten, wie leider manche Schriftsteller schon gethan haben. Indessen sollen Landleute und Ökonomen aus dem Folgenden hinreichend vernehmen, wie sie ihr Obst unter andern auch zu einem recht guten Essig anwenden und selbst aus dem abgängigen saulen Obst, das so häufig auf die Gasse oder auf die Dungstätte geworfen wird, den allerbesten Essig mit leichter Mühe verfertigen können.

§. 2.

Aepfelweinessig zu machen.

Die hiesige Verfabrungsart, Aepfelweinessig zu machen (der hier recht zu Hause ist, und von manchen auswärtigen Händlern für Weinessig verkauft wird,) ist ganz Natur, ungelünstelt; er wird durch keine Zugredenz der Gesundheit nachtheilig gemacht, wie sonst bey vielem, sogar bey Weinessig, der Fall ist. Wer noch mit keinem Zug- oder Mutterfasse versehen ist, läßt den Aepfelwein so lange

halb Pfund Honig, ein viertel Pfund Kristall-Weinstein, wie ein Eßlöffel. So groß Roden-Sauerteig. Der Sauerteig und Zucker oder Honig wird erst in Wasser aufgelöst, dann der Weinstein gestoßen, und nebst dem Brannwein hinzugegeben und tüchtig durcheinander gerührt, bis es schäumt; darauf in das Faß gethan und 6 Wochen an einem warmen Orte stehen gelassen. Ueber das Faß wird ein Tuch gedeckt.

Als der Essig sauer, so kann man 4 bis 6 Bouillons herauskochen, und wieder so viel Wasser hinzugießen. — Dieses kann mehrmale wiederholt werden.

in seinem Faße bis er ganz voll ist. Alsdann wird er abgezapft, warm gemacht, aber nicht kochend, und in ein großes oder mittelmäßiges Faß gethan, welches in der Bohntube oder sonst in einer Kammer oder in einem Behälter liegt, welches im Winter warm gehalten werden kann. Denn die Wärme ist das Grundmittel, die Essigsäure zu befördern. An dem Faße bleibt das Spundloch offen; es wird nur, um den Staub abzuhalten, luftig bedeckt, entweder mit einem Kappen Leder oder mit einem flachen Stiele u. dgl.; aber nicht mit Eisen, Blei, Zinn oder sonstigem Metall. Zugleich muß das Essigfaß vorn an dem Boden in oberst ein Loch haben, etwa eines Daumens dick, auch so weit von der Hurgel entfernt, wie der untere Zwinkel. Ist das Faß groß, so bekommt es an dem hintern Boden auch ein Loch. Die Löcher bleiben beständig offen, damit immer ein Luftzug durch sie und das Spundloch unterhalten werde. Kann man Essigmutter bekommen, (die aber selten zu haben ist) so befördert diese das Säuren sehr, außerdem aber muß die Wärme alles thun. Das geht nun freilich langsam; ist aber einmal das Faß sauer, so kann man damit alle 5 bis 6 Wochen Essig machen und dann hat man das Zug- und Mutterfaß. Hält dasselbe 1 B. o. Ohm, so werden 2 Ohm abgezapft, und entweder verkauft oder in ein kleineres Essigfaß geleert. In das Mutterfaß aber werden wieder 2 Ohm Wein geschüttet, welcher, wenn er vorher warm gemacht wurde, desto schneller Essig wird. In 4, 5 Wochen kann man wieder etliche Ohm abzapsen. Hat man aber mehr Wein hinein gethan, so dauert es um so länger. Und so wird fortgefahren, je nachdem ein Landwirth sich mehr oder weniger auf den Essighandel legt.

Wenn man ein neuangelegtes Essigfaß bald in Zug bringen, d. h. den Wein schneller säuren und in Essig machen will, so muß der Wein, ehe man ihn in das Essigfaß schüttet, erst in einem Kessel warm gemacht werden, oder nach Verhältnis der Menge wenigstens etliche Kessel voll. Durch ein solches Erwärmen wird nicht nur der Weingeist früher abgetrieben, so daß die Säure erfolgen kann, sondern die Wärme, die das Essigfaß dadurch erhält, befördert dann auch die Säuerung nicht wenig.

Bei diesem Warmmachen des Weins aber darf der richtige Grad nicht überschritten werden. Je stärker Wein ist, desto heißer darf er werden; aber zum warmen Sud darf es bei dem Nesselwein nie kommen und Birnwein muß nach Verhältnis noch weniger werden. Ist nun das Faß gehörig weit mit dem warmen Wein angefüllt, etwa zu Dreiviertel oder zu Zweidrittel, so wird sowohl der Spunt oben zugemacht, als vorn das Zuathloch verstopft; erst in einigen Tagen wird es wieder geöffnet.

Will man das Essigmachen beschleunigen, so kann Wärmern nach Verlauf einiger Wochen etlichemal wiederholt werden; dabei hat man jedoch nicht nöthig, den säuerlichen Wein aus dem Essigfaße abzugapfen und zu wärmen, sondern nur nach Verhältnis der Größe des Essigfaßes, zwei oder drei Kessel voll, oder den dritten, vierten oder fünften Theil des Essigs, worauf denn das Faß in der etliche Tage verschlossen gehalten wird.

Essig, der schon eine ziemliche Säure hat, wird nicht mehr aufgewärmt; soll aber ein im Zuge befindliches Essigfaß mit Wein aufgefüllt werden, nachdem von dem schon zu gehöriger Säure gelangten Essig ein oder zwei Drittel abgezapft worden waren, so ist es sehr nöthig, den Wein zu erwärmen und warm einzuschütten.

Man kann indessen auch ein halbes Jahr früher zu erstern sauren Essig gelangen, wenn der gekelterte Wein nicht in die Fässer in Keller gelegt und als Nesselwein behandelt, sondern von der Keller weg in aufgeschlagene Fässer geschüttet wird. Der aufgeschlagene Faßboden wird darauf gelegt, oder das Faß wird, mit einem Tuche bedeckt, und sobald der Most in Gährung geräth, so wird täglich mit einem Schaumlöffel der Schaum und alles, was er über sich stößt, weggethan bis er ganz ruhig ist, und nicht mehr aufwirft. Sodann wird er auch etwas belüftet. Dadurch ist nun der meiste Weingeist verdunstet, was weggehen muß, wenn die Essiggährung sich einfinden soll. Aber dieser Zeitpunkt muß in Acht genommen werden; man darf nicht allzu lange warten, den vergohrenen Wein in das Essigfaß zu bringen, weil sonst, hauptsächlich wenn der Wein viele Luft hat, auch der Essiggeist weggeht. Es ist

dann keine ächte Säuerung erfolgen, sondern die Fäulnisgährung sängt an.

Die Gährung ist zwar an sich einfach; sie hat aber verschiedene Grade, zu welchen sie in gewissen Perioden fortschreitet, und ist entweder eine geistige, welche die Weingährung heißt, oder eine saure, welche Essiggährung genannt wird, oder eine faule Gährung. Nicht alle Körper sind geschikt, diese drey Grade der Gährung durchzugehen. Körper, welche keinen brennbaren Geist und keine Säure, sondern nur einen Ueberfluß an schleimigter Materie besitzen (wie z. B. das Blut, Fleisch etc.), können weder in die geistige noch saure Gährung gebracht werden, sondern gehen bey einer veranlaßten innern Bewegung gerades Weges in die Fäulnis über. Wenn sich aber in der Grundmischung eines Körpers ein brennbarer Geist befindet, wie z. B. in dem Obst, so wird dieser durch die Gährung von den übrigen mitverbundenen Theilen entwickelt (wie vorhin gezeigt worden ist.) Der erste vollendete Grad der Gährung mit solchen Körpern wird nun die geistige Gährung, oder die Weingährung genannt, weil alles, was Wein werden soll, nur diesen Grad der Gährung haben muß, auch die sich äussernden geistigen Dünste meistens einen weinartigen Geruch haben. Weil aber in allen diesen Körpern außer dem brennbaren Geiste noch eine sauerstoffschleimigte Mischung befindlich ist, die bey dem ersten Grade der Gährung noch nicht aufgeschlossen wird; so geht nach der geendigten ersten Periode in eben derselben Mischung eine anderweit fort schreitende Scheidung vor sich, ohne weiter aufsteigende Luftbläschen und ohne merkbliche Bewegung in der Flüssigkeit, aber mit Bemerkung eines ausweichenden flüchtigen elastischen Dunstes, wobei eigentlich aus der erwähnten sauerstoffschleimigten Mischung die darin befindliche Säure entwickelt wird. Diese Periode wird die saure Gährung, die Essiggährung genannt. Bey derselben entweicht der brennbare Geist in die Luft. Wenn man daher auch noch so viel des stärksten Essigs trinken würde, so würde man davon doch nie berauscht werden. Es muß also der Weingeist jedesmal erst verrauchen, wenn eine Flüssigkeit Essig werden soll. Wenn aber schon die Säure entwickelt worden ist,

so bleibt immer noch eine gröbere schleimigte Mischung übrig, die durch die beyden ersten Grade noch nicht angegriffen wurde. Wird nun der stets fortschreitenden auflösenden Wirkung durch Entziehung der freien Luft oder durch andere Mittel nicht Einhalt gethan, so geht endlich auch in derselben Mischung die letzte Scheidung vor sich, also eigentlich eine gänzliche Zerstörung der noch übriggebliebenen unter allen am haltbarsten gewesenen Mischung ist. Diese letzte Periode bildet die saure Gährung, die Fäulniß; sie ist mit einem unangenehmen Geruch begleitet. Hierdurch wird nun der ganze Zusammenhang der Körper getrennet, das in denselben eingeschlossene flüchtige Alkali entwickelt und endlich der ganze Körper in Erde und Asche verwandelt. — Diese drey Grade von Gährung folgen bey den dazu fähigen Körpern immer ordentlich auf einander; durch eine ungeschickte Veranstaltung und Uebertreibung kann ein oder der andere Grad verunglücken.

§. 3.

Essig von Birnwein und wildem Obfr.

Birnweinessig wird eben so behandelt, wie der Apfelweinessig. Wein gelassen hat er die Kraft und den Nachdruck nicht, wie der von Äpfeln; aber meistens wird beyderley Wein zusammen gethan; sie vertragen sich vollkommen mit einander, da Apfel- und Birnbaum Ein Geschlecht ist. Man hüte sich aber ja, den zu Essig bestimmten Obstwein mit Traubenwein von unrefsen Trauben zu vermengen; beyde verderben mit einander. Zwar lassen sie sich anfangs gut an; wenn aber der Hauptgrad der Gährung zu Essig da ist, so fallen sie ab und verderben. — Man kann zwar in ein Zugfaß mit saurem Essig von 6 Ohm, ein bis zwey Ohm von solchem schlechten Traubenwein füllen, wovon es verschlungen und zum Säuren überwältigt wird. Wenn man aber zu oft damit kommt, so thut es kein gut; und in die Länge hält sich dann das Mutterfaß nicht, sondern fällt ab. Nun verdirbt der Essig und das Faß ist kaum mehr zurecht zu bringen.

Essig von Holzapfeln, so wie auch von wilden Birnen wird sehr scharf und außerordentlich sauer. Solcher Essig steht aber gutgemachtem Essig von gutem Obfr

weit nach. Der garte gute Geschmack des Lettern unter-
scheidet ihn nicht bloß von dem des wilden Obstes, sondern
auch seine Farbe, da der von wildem Obst blaß ist, auch
die Probe nicht so hält, und im Gebrauch lauer nicht so
haltbar ist. — Selbst Weinessig von unreinem
Traubenwein, in Essigkederen bereitet, wird von au-
tem Apfelweinessig übertroffen, welcher viel zarter und ge-
sunder ist, als jeder. Ein auf natürliche unackunstete Art
entzelter Obsteßig von guten Äpfeln
hält die Probe im Reinen so gut wie der beste Weinessig;
er dient zum Einmachen der Gurken und anderer Sachen,
zum Kochen des Himbeersalts u. dgl. Auch behält der
gute Apfelweinessig seine Säure und Güte über 30 Jahre
auf dem Lager. Der unvermischte Birnenweinessig hat
diese Vorzüge nicht. Er wird zwar gut zu Salaten und
zu kaltem Gebrauch; aber er hält die Probe nicht im Re-
inen, und ist auch nicht haltbar auf dem Lager.

§. 4.

Von stinken und besten Essig von faulem Obst zu machen.

Es ist unstreitig eins der schönsten ökonomischen Stücke,
von einer Sache noch bedeutenden Nutzen zu ziehen, die
man lauer als ganz unnütz, verdorben und unbrauchbar weg-
geworfen hatte. Hiervon gehört denn auch die Anwendung
des ganz versauften Obstes zu einem guten
Essig. Ohne selbstgemachte Probe werden Wenige es
glauben, daß das faule Obst, Äpfel und Birnen, nicht
nur einen sehr guten, sondern auch sogar einen vorzügli-
chen Essig geben, als von frischem gesundem gekeltertem
Obst, und zwar in größerer Menge als eine gleiche Mal-
terzahl Äpfel, und in weit kürzerer Zeit. Man wird das
alles bei eigener angestellter Probe vollkommen gegründet
finden, und zwar so auffallend, daß die meisten ihr Obst,
welches sie zum Essigmachen besonders bestimmen, lieber
werden faulen lassen, als frisch und gut kelteren.

Es sind wenige Haushaltungen, wo nicht etwas Obst
über Winter gehalten wird. Dabei bleibt es immer von
Zeit zu Zeit einem Abgang an faulem und anstößigem.
Man sammle dieses den ganzen Winter über, werfe alles
zusammen in ein aufgeschlagenes Faß, daß nicht ruht, und

stelle es im Keller zu seiner Apfelborke (denn außerhalb desselben könnte es leicht im Winter zusammenfrieren, welches der Masse zu Essig äußerst nachtheilig wäre.) Man kann auch alle Schalen und den übrigen Abgang von Obst, das gekocht, geschmilt oder sonst verbraucht wird, dazu werfen, wenn man nicht über Winter Schweine hält; im Frühjahr aber, oder wenn es der Hauswirth sonst für dienlich achtet, wendet man es zu Hausessig auf folgende Weise an:

Man schüttet das faule Obst, Apfel und Birnen, unter einander auf die Steller, zerdrückt mit der Hand dasjenige, welches noch ganz ist, oder besser und bequemer, man stößt es zuvor in einem Stößtroge, worin sonst dem Vieh sein kurzes Futter gestossen wird; hernach keltert man es ab. Es läuft hell herunter. Der Geschmack des faulen Mostes ist süß und zur Verwunderung gut, ausgenommen der faulende Geschmack, von dem ich anfangs glaubte, er würde dem Essig anhängen oder wenigstens etwas würde davon bleiben. Aber nicht das Mindeste; die saure Gährung verzehret diesen Geschmack. — Obgleich nun der Most ganz hell ist, so läßt man ihn doch 2 oder 3 Tage in der Bütte oder in einem aufgeschlagenen Faß stehen, wo sich denn alles, was etwa von faulem Mark mit abgelaufen ist, oben hin setzt, nicht sowohl als Gährung, da diese und zwar die Weingährung meistens in dem Apfel schon vergegangen ist. Die Essiggährung ist noch zurück. Das schaumige Mark, welches leichter ist als der Most, begiebt sich vorher nach und nach auf die Oberfläche. Dieses nimmt man weg, und schüttet den Most in ein Essigfaß. Wer nun ein halbhohles Faß in eine temperirte oder warme Stube legt, wird in 4 bis 6 Wochen einen brauchbaren guten Essig, der schon eine fingersdicke Mutter gezogen hat weiterhin aber einen solchen Essig an ihm finden, der die stärkste Säure, den angenehmsten Essiggeschmack ohne da mindeste Faulige, und eine viel schönere dunklere Farbe hat als der Essig, der vor Jahr und Tagen aus dem frischkelterten Obst mit mehr Umständen und Mühe bereitet worden ist.

Haben hier $3\frac{1}{2}$ Malter Apfel eine Ohm Most zu Trub und Abgang gegeben, so giebt ein Faß voll saures Ob von $2\frac{1}{2}$ Maltern anderhalb Ohm, also gerade noch ein

mal soviel reinen Most zu Essig (wie ich aufs Pünktlichste die Probe gemacht habe.) Dazu kommt noch, daß jener mehr als noch einmal so viel zehrt, bis er sauer wird, als der vom faulen Obste, weil er in viel kürzerer Zeit seine Essigsäure erlangt. Freilich setzt sich das saure Obst sehr auf einander, und nimmt keinen so großen Raum ein, als frische Äpfel; aber es beträgt doch nicht so viel, daß der Ertrag g'ich stände. Das saure Obst hingegen giebt seinen sammtlichen Saft her.

Wie leicht kann sich nicht der Landmann auf diese Art seinen benötigten guten Essig bereiten! Auch kann er noch das in der Kelter zurückgebliebene ausgepresste saure Obst seinen Schweinen mit untermengter angebräuter Kleie, bereiten, ein Futter, das sie nicht ausschlagen.

§. 5.

Beförderungsmittel guter Essigsäure.

Das beste Beförderungsmittel einer guten gesunden Essigsäure ist der Honig. Dieses süße Saft wird daher in allen Essigkiedereyen gebraucht. Es macht zugleich den Essig zart, gesund und erhöht seine Farbe. — Wer eine Bienenzucht hat, kann süglich seinen Abgangshonig dazu anwenden; wenn er nämlich die ausgelaufenen oder wohl auch aus gepressten Honigrosen mit warm gemachtem Obstwein oder Essig auswäscht, sie alsdann durch ein Sieb drückt, und in sein Essigfaß schüttet.

§. 6.

Mittel, ein verdorbenes Essigfaß wieder gut zu machen.

Es trägt sich von ungefähr wohl zu, daß durch einen Zufall ein Faß Essig verdirbt, folglich das Faß selbst Noth leidet, und einen üblen Geruch bekommt, welcher bey dem Essig sehr zu vermeiden ist, indem er sehr bald auch einen eben so widrigen Geschmack bekommt. Dann muß das Faß ausgeschlagen, und nicht nur wohl gewaschen und ausgebrüht, sondern auch, wenn es rosten mit Habersiroh ausgebrannt werden. Hernach schlägt

man es wieder ein, thut etliche Hände voll zerstoßene Wachholderkörner hinein, setzt kochendes Wasser darüber und brüht es so wieder gut aus. Dieses Ausbrühen mit Wachholderbeeren kann man auch wohl noch einmal wiederholen.

So empfindlich auch der Essig ist, wenn das Faß, worin er liegt, einen schlimmen Geruch hat, den er anzieht, so kühlt dagegen doch die Säure des Essigs einen Wein, der von einem bösen Faße einen üblen Geruch angezogen hat, und verzehrt ihn endlich ganz durch die Säure.

5. 7.

Mittel, den Essig selbst (oder auch den Wein) von einem üblen Geruch ganz zu befreien.

Hat der Essig selbst in einem bösen Faße einen üblen Geruch und Geschmack angezogen, so nehme man die frisch abgepressten Obsttretern von der Kelter, schütte sie in aufgeschlagene Fässer oder in einen großen Bottich nach Beschaffenheit der Menge, gieße den Essig darüber, und lasse ihn etliche Tage, wenn man will auch wohl 1 oder 2 Wochen, zugedeckt stehen, keltere ihn ab, und thue ihn in reine Fässer. Gleich in den ersten 24 Stunden, wo der Essig über den Tretern steht, wird man nicht das mindeste mehr von einem üblen Geruche oder Geschmacke verspüren, wenn er auch vorher noch so arg gewesen ist. Dasselbe läßt sich mit dem Obstertinkwein thun, wenn er verdorben ist. Nur muß man ihn dann, wenn er nicht zu Essig bestimmt werden soll, nicht länger als ein- oder zweymal 24 Stunden über den Tretern stehen lassen, sonst neigt er sich zur Essigsäure. Je mehr man Tretern hat, so daß der Essig oder Wein ganz von ihnen verschlungen ist, desto besser ist es. Will man einem schlechten Apfelwein ganz aufhelfen, so schütte man ihn über Tretern, die ganz wenig ausgepreßt sind, lasse ihn 2 Tage darüber stehen, und keltere ihn dann aus; dabei findet kein Verlust statt, weil man wieder erhält, was man in den Tretern gelassen hat.

Vom Oßessig.

Außer dem Herbst kann verdorbener u
Wein durch Kohlenpulver wieder hergestellt u
Kohlen, von hartem oder weichem Holz, werden
angezündet, gröblich zerstoßen, und soviel davon u
das Faß gethan, daß 1 Loth Kohlenstaub auf 1
(4 Pfund) Wein oder Essig komme. Man wird di
zugezündet, eine Viertel Stunde lang gerüttelt,
der Wein oder Essig durch ein Tuch geseiht u
ein reines frisch eingebranntes Faß gebracht. —
Man ist zu bemerken, daß die Kohlen vom 1
Weingeist versehen. Schwache Weine werden
man macht sie lieber zu Essig.

Bierter Theil.

i der meisten von den vornehmsten
sorten, besonders vom Tafelobste,
der dazu gehörigen beliebten Frucht-
sträucher oder Staudengewächse, welche
größtentheils zu Kronberg gepflanzt wer-
den, hochstämmig und zwergartig ver-
käuflich sind.

S c h e m a

oder

Vorriß der Obstlehre.

I. Klasse.

• Kernobst.

A. Veredeltes:

Apfel.

Birnen.

B. Von Natur zwergartiges:

Quitten.

Mispel- und Myrotenbaum.

Schema der Obstehre,

C. Von Natur wildes:

Spierlinge, und Atlaslirsche.
Kornellirsche.

II. Klasse.

Steinobst.

- A. Pflirschen.
- B. Aprikosen.
- C. Kirschen.
- D. Pfäumen.

III. Klasse.

Schalenobst.

A. Schalenobsttragende Bäume:

Mandeln.
Bakunf.
Kassanen.

B. Schalenobsttragende Sträucher und Staudengewächse:

Zwergmandeln.
Haselnuß.

IV. Klasse.

Beerenobst.

A. Beerentragende Bäume:

- Maulbeerbaum.
- Schwarzer.
- Rother.
- Weißer.
- Papiermaulbeerbaum.

IV. Theil. Schema der Obstehe.

Beerentragende Sträucher und Staudengewächse.

1. Mit flüssigem Saft:

Der Traubenstock.
Die Johannisbeere.
Die Stachelbeere.

2. Mit fleischigter Frucht:

Die Feige.
Die Erdbeere.
Die Himbeere.
Der Saurach oder Beerberitzenkrauch.
Die Hanebutte.
Der Hollunder.

Erstes Kapitel.

Vom Apfelbaum, dessen Naturgeschichte, Erziehung, Fortpflanzung, Familie und Sorten.

§. 1.

Entstammung, Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Apfelbaums.

Nach einer alten Meinung sollen die vielen edlen Apfelsorten ursprünglich von dem sauren wilden Holzapfelbaume (*Pyrus malus sylvestris*) herkommen, wo die wechselseitige Befruchtung desselben durch den süßen wilden zwergartigen Apfel, der unter dem Namen Paradiesapfel, Johannisapfel (*Malus pumila*, *Malus paradisiaca* L. Le Pommier de St. Jean,) bekannt ist, allerdings Vieles zur Veränderung und Verbesserung der Abkömmlinge hat beitragen können. Nachher hätte denn der Fleiß und die Industrie gestitteter Völker, welche ihr erstes Augenmerk auf die Produkte des Landes und die Lebensmittel richteten, theils durch Aus säen der Kerne in ein gutes Erdreich unter einem milden und günstigen Klima, theils durch das Pfropfen, (eine der ältesten Künste) das meiste zur Obstkultur beigetragen. Man ließ sich die Anpflanzung, Vermehrung und Verbesserung der Obstbäume um so mehr angelegen seyn, da man besonders aus dem Saft der Früchte des Apfelbaums einen so edlen Trank bereiten lernte, der die Stelle des Weins vertrat, hauptsächlich in Ländern, wo man keine Weinreben mit ersprießlichem Erfolge anbauen konnte. Wahrheit ist es freilich, daß durch glückliches Gedeihen der Aussaat des Obstsamens, sowohl von selbst als durch Menschenhände, manche gute Obstsorten entstanden sind, so wie deren noch täglich entstehen. Allein es ist eben nicht wahrscheinlich, und widerspräche auch dem klaren Buchstaben der göttlichen Urkunde unserer Bibel, daß Gott, der so reichlich für die Menschen sorgte ehe er sie schuf, mit der Schöpfung der Erde nur Holzapfelbäume, Holzbirnen, Vogel-

Lirichen, Schlehen etc. sollte erschaffen haben, und nicht so gleich auch die edelsten Frucht bäume. Moses redet so gleich in der Schöpfungsgeschichte von einem Obstfruchtgarten, *) den nach der mahlerischen Vorstellung der Morgenländer Jehovah Elohim selbst in einer schönen nach Morgen hin liegenden Gegend gepflanzt hatte. Wo dieser gesegnete Strich Landes gewesen ist, bezeichnen die von Moses genannten Flüsse, die sich da befanden; sie geben nicht un deutlich zu erkennen, daß die Länder um dem Kaspiſchen Meere herum das Mutterland der Obstbäume gewesen, von welchem aus sich in der Folge so verschiedene Obstarten über alle Länder der Erde hin nach und nach verbreitet haben.

Zwar hatte dieses Mutterland der Obstbäume eine große Veränderung durch Vulkane und Erdbeben erlitten, welche von Morgen her, vom Kaspiſchen Meer kamen, wie wir aus der Mosaischen Urkunde sehen; fürchterliche Naturbegebenheiten verscheuchten die ersten glücklichen Menschen und Bewohner dieser paradiesischen Gegenden bis nach Syrien. Die Urkunde sagt, nach der Michaelischen Uebersetzung: „Er (Jehova) trieb den Menschen aus, und lagerte seinen Donnerwagen und die Flamme des gesenkten Schwertes auf die Morgenseite des Gartens Eden.“ — Allein der Gang der göttlichen Vorsehung ist hier sehr bewundernswürdig. So, wie eine Erdrevolution durch das Feuer es war, welche die Menschen aus den schönen freundlichen Gegenden des Mutterlandes der Obstfrucht einst verjagte, so hat eine Erdrevolution durch das Wasser die Nachkommen jener Menschen, über anderthalb tausend Jahre nachher wieder in jene ursprüngliche Gegenden zurückgeführt. Nach 1656 Jahren wurde Noach mit den Seinigen durch das Gewässer der Sündfluth nach den Armenischen Gebürgen und den sehr hoch liegenden

*) „Und es pflanzte Jehovah Elohim einen Garten in der schönen Gegend gegen Morgen (Gan Eden Mikerem) und setzte den Menschen in ihn, den er geschaffen hatte. Und Jehovah Elohim ließ aufwachsen aus der Erde allerlei Arten Bäume, nu schönen und lieblichen Früchten etc. und gebot den Menschen, und sprach: du sollst essen von allerlei Bäumen in dem Garten“ u. s. w.

Kaukasischen Vändern, wo die Wäpferduth einen Damm sand, getrieben. Hier, auf dem Gebürge Ararat, wie die Geschichte sagt, flogen sie aus, ließen sich daselbst wohnhaft nieder, und trieben den Landbau, womit gewiß auch der Obbau verbunden gewesen ist. Hier war denn das Vaterland des Obstes und die Gegend des Paradieses.

Von da breiteten sich die Obstarten nach Syrien, Griechenland und weiterhin aus. Die Geschichte des mittlern Zeitalters lehrt, daß die Römer zuerst ihre feinen Sorten von Apfeln, Birnen u. aus den Morgenländern, aus Sien, besonders aus Egypten, Syrien, Numidien und Griechenland nach Italien und Gallien brachten, von wo sie sich in ganz Europa verpflanzt haben. Freilich verfloßen Jahrhunderte, bis die Teutschen einen Geschmack am Gartenbau und an der Obstkultur gewannen. Unsere ältesten Verfahren begnügten sich in ihren Wäldern mit den wilden Früchten der Bäume, wie Tacitus berichtet; das alte Germanien hatte nur wilde Holzapfel (*Poma silvestria*;) von den Früchten des Weinstocks wußte es wenig. Von ihrer Barbaren, Völkerverwanderung und den ständigen Kriegen beschäftigten sich unsere Vorfahren mehr mit ritterlichen Uebungen und Abentheuern, als mit der Kultur der Felder und Gärten. Nachdem aber mehr Ruhe auf ihre Armeen folgte, der Handel mit dem südlichen Europa und merkliche Aufklärung sich verbreitete, so erwachte auch der Hang zu Anpflanzungen und das Vergnügen an diesen edlen und nützlichen Beschäftigungen. Man sah nach und nach ihre Wälder und Wüsteneien in fruchtbare Gärten und Felder sich umwandeln; die Kunst zu Pfropfen und zu Okuliren holten sie aus Italien und Gallien, ebaldig in spätern Zeiten. Holland und England trugen zur Verbesserung und Bereicherung des Gartenbaues Vieles bey. Die Reisen der Fürsten und Edlen nach Italien und Frankreich in den mittlern Zeiten verschafften uns manche Kenntniß edler Obstsorten und ihrer Anpflanzung; auch durch die Kreuzzüge kam manches gute Obst in das Reich.

Der Apfelbaum hat der unselbliche Naturforscher Linnee zu der Pflanzengattung *Pyrus*, Birnbaum, zugeordnet, die nach seinem Pflanzensysteme in die vierte Ordnung der zwölften Klasse gehört. Er nennt sie *Leo-*

sandria Pentagynia, und sie beareibt diejenigen Pflanzen in sich, welche sehr viele, dem Kelche der Blume in einem Ringe einverleibte Staubfäden und fünf Staubweage haben. Seine botanische Beschreibung vom Apfelbaume ist diese: *Pyrus* (Malus) *foliis serratis, umbellis sessilibus*; *Pyrus* mit sägeförmig gezähnten Blättern und feststehenden Blumendolden, auf welche große, theils runde, theils längliche am Stiel vertiefte Früchte folgen.

Unter allen Obstkäumen kann der Apfelbaum vorzüglich einen guten, frischen und fetten Boden leiden; doch kommt er auch in einem jeden gemeinen Gartengrunde fort. Obgleich ihm auch ein etwas feuchter Boden angemessen ist, so kann er doch die Nässe nicht vertragen; er darf in keinem niedrigen sumpfigen Boden stehen, wenn er gesund bleiben und schmackhafte Früchte tragen soll. Vor allen andern Bäumen darf er auch nicht zu tief gepflanzt werden. Seine Wurzeln laufen gern unter der Oberfläche der Erde, worin er seine besten Nahrungssäfte einsaugt. Wenn er daher mit seinen Wurzeln zu tief in der Erde steht, so stirbt er nach und nach ab, ohne daß man weiß, woher dies komme. Und obgleich er nicht so tief, als der Birnbaum seine Wurzeln schlägt, so dauert er doch da nicht lange; wo der Boden eine allzu geringe Tiefe hat. Er liebt eine offene Lage, wo Sonne und Luft einen freien Zugang haben, und steht gern gegen Morgen und Mittag.

Der Apfelbaum macht eine große, weit umher ausgebreitete Krone; er erreicht eine Höhe von 20 bis 30 Fuß. Seine Blüthe ist eine Pracht der Natur und von einem herrlichen Geruch. Sein Alter reicht oft auf 100 und mehr Jahre. Unter allen Obstgattungen ist die Frucht des Apfelbaums eine der nützlichsten und vorzüglichsten. Unter den Birnen giebt es zwar mehrere Sorten von gewürzhaftem Geschmack; allein es fehlt auch nicht an Äpfeln, die ein treffliches Parfüm haben, worunter sich besonders die Penouillen oder Anisäpfel, die weißen und rothen Kalussen, Peryings, Parmänen und andere auszeichnen. Sein Saft ist zu Wein viel männlicher und weinartiger als derjenige der Birn; der Birnwein muß dem Äpfelwein weit nachstehen; auch ist dieser viel stärker und

arer. Manche Sorten geben einen so vorzellischen, daß er dem geringen Traubenwein weit vorzuziehet. Auch zum Kochen sind die Äpfel brauchbarer, als die Birnen, und die getrockneten Schnitzen gegen ihres süßsäuerlichen Geschmacks angenehmer und so widerstehend, als die Kernschichten. Uebrigens der Apfelbaum unter allem Kern- und Steinobst das Beste; er kann viel mehr Frost ausstehen und ein raueres Klima ertragen, als andere veredelte Obstbäume; verlangt er nicht unumgänglich so viel heißen Sonnen für seine Früchte, als die Birn und andere. Der Apfel ist viel dauerhafter als die Birn und lange nicht so der Fäulnis unterworfen; manche dauern ein ganzes, ja 2 bis 3 Jahre. Auch geräth ihr Saft nicht so leicht zur Gährung, so daß sie sauer oder maul werden, wie die Birnen. Keiner erfordert die besten Sorten Äpfel, wie viele Arten vorzüglicher Birnen; sie wachsen auf hochstämmigen Bäumen am besten.

§. 2.

Von der Fortpflanzung und Erziehung des Apfelbaums.

Der Apfelbaum hat in seiner Veredlung und Erziehung keine besondere Eigenheit. Er läßt sich sehr leicht auf dem 1. Th. beschriebene Arten veredeln und schlägt dann gut an. Bei den feinsten und empfindlichsten Sorten Tafelobst hat man, wenn sie in ihrer ächten Art zu stehen, hauptsächlich darauf zu sehen, daß man, wie schon oben eingeschärft worden ist, Kernveredlung dazu wähle, die aus Kernen solcher Arten erzogen wurden, die Buchs des Baums, in seinen Holzfaseren etc. mit den zu veredelnden möglichst gleichförmig sind und auch die Bildung der Güte der Frucht ihnen anrängen. — Weitere Erziehung zu Hochstämmen ist auch im 1. Th. was die Zwergbäume von dieser Obstart betrifft, im 1. Th. hinreichend gelehrt worden.

§. 3.

Von der systematischen Classification der Obstarten.

Eine systematische Classification der Obstarten auszuführen (ein sehr schweres Geschäft,) hat zu

genehmes Parfüm, einen Wohlgeruch und einen trefflichen Geschmack haben, gewöhnlich von einer ansehnlichen Größe und zum Theil auch ziemlich haltbar. Sie haben das Besondere, hauptsächlich die rothen, daß ihre Haut gleichsam bestäubt, und wie die Pflaumen mit einem Dust oder Puder überzogen ist. Wenige Aepfel von andern Klassen haben diesen Puder, nur Pomme violette und noch einige kommen damit vor. Besonders haben mehrere Rosenäpfel diesen Dust; allein diese Klasse gehört ebenfalls auch zu den Kalvillen, und zwar zu den rothen; sie machen eine kleine schätzbare Abensfamilie derselben aus, weswegen sie auch hier ihnen beigefügt sind.

Die charakteristischen Kennzeichen bey

A. vollkommenen Kalvillen sind:

- a) ein großes weites Kernhaus, b) erhabene Rippen, oder Eden.

Dahin gehören:

a) Gelbe.

- 1) Der Osterapfel, Paasch Appel, auch der gelbe Kalvil, Calville jaune, genannt. *)

Aus den Kernen des weißen Kalvils gezogen. Ein großer, überaus schöner, wachsgelber Apfel mit hohen Rippen, die in die Blume steigen. Sein Bau ist hoch; die Rippen auf der einen Seite sind meistens höher, als auf der andern, und steigen in die starke Blume. Unten ist er breit mit sehr flehlegendem Stiele. Hin und wieder hat

noch zu ökonomischem Gebrauch etwas taugt. Alle diese Aepfel gehen wir hier, so wie auch das wirthschaftliche Obst (nur verschiedene ausgenommen,) sonst würden große Bände zu fallen seyn.

Der Name Calvil, oder Calville kommt her von Cale, Mühe und vile (schlecht, weil der Apfel wegen seiner Eden eine Ähnlichkeit mit einer Art Bauernweiberbürgen in Frankreich hatte.

*) Heißt im Dänischen: Complett noble.

die glatte, glänzende Haut zarte kleine braune Pünktchen. Das Kernhaus ist zwar weit, nach Kalvillenart, aber nicht hoch. Sein Fleisch ist weiß, zart, saftig, von einem ganz herrlichen rosenartigen Parfüm. Er ist essbar vom November bis Oßern, woher er auch seinen Namen hat. Er ist vom ersten Range.

Der Baum treibt sehr gut. Am Spätler gezogen ist die Frucht geneigt, bey nassem Jahren Faulfäulen zu bekommen; hochstämmig aber ist dieses ein überaus seltener Fall. Seine Sommerchossen sind fein punktiert.

- 2) Der weiße Winterkalvil, Calville blanche d'hiver; in vielen Ländern, besonders in Böhmen, der französische Quittenapfel genannt. *)

Ein bekannter, sehr schätzbarer Tafelapfel vom ersten Range, von sehr erhabenem erdbeerartigem Geschmack, mit weinsäuerlichem Saft, und weißem etwas lockerem Fleisch. Die Schale ist glatt, glänzend und bläugelb, mit grasgrünen kleinen Punkten. Manche werden an der Sonnenseite rötlich. Die Frucht ist groß, mehr breit als hoch, und hat erhabene Eden, die um die vertiefte Blume sich sehr erheben. Der Stiel steht in einer tiefen und weit ausgeschweiften Höhlung, die meistens eine raube Haut hat. Er ist lagerreif vom December bis März.

Der Baum ist fruchtbar und wächst sehr gut, doch ist er leicht dem Brande unterworfen, wenn er verwahrloßt wird. Nach 20 Jahren steht er in seinem Wachsthum still und in ohngefähr 50 Jahren stirbt er ab. In Zwergbäumen schickt er sich sehr gut, besonders auf Büßling veredelt. Seine Sommerchossen sind lang, wollig, von braunblauer Farbe, mit ganz kleinen weißen Punkten besetzt. Die Augen sind sehr kurz und stumpf; die Blätter groß und stark ausgezackt. Die Blüthe ist

*) Mehrere gleichbedeutende Namen: Calville blanche à chûtes; Calv. tardive; Pomme de Framboise; Pomme de Coin, Eßapfel, Eggeling in Niedersachsen; Paradiesapfel; P. de Fraise; weißer Erdbeerapfel; Melonne (aber der Melonenapfel ist ein ganz anderer.)

sehr groß, auswendig roth gestreift und inwendig fast roth.

3) Der weiße Herbstkalvil. *Calville blanche d'automne.* *)

Ein glatter, grünelber ansehnlicher Apfel mit tiefer Fruchttauge, mit höhern Hügelu an einer Seite als an der andern. Viele haben vom Naze an gerade nach unten zu einen oder mehr erhabene Streifen, gleich einer zarten Naht, oder eine scharf erhabene Lär. Sein Fleisch ist mild, hat vielen hebllichen Saft und einen angenehmen Geruch; er ist frisch und gekocht einer der besten Äpfel seiner Zeit. Reif ist er im September und October.

Der Baum treibt gutes starkes Holz; er wird groß und tragbar, doch nicht in früher Jugend.

4) Der weiße Sommerkalvil. *Calville blanche d'été.*

Er ist nicht so groß als der Winterkalvil, auch gewöhnlich platter von Kern, aber mit einer tief sitzenden oft überwachsenen Blume. Er ist grünlichgelb mit weißen Punkten, an der Sonnenseite bisweilen röthlich angelaufen. Die Rippen machen oft die Frucht eckig. Der Stiel ist einen halben Zoll lang und steht nicht in einer sehr tiefen Ausbuchtung. Das Kernhaus macht mit der Befruchtung der Blume fast einen und denselben Theil aus; in der Breite ist es sehr geräumig. Das Fleisch ist leicht, mild und schwammig, süßsauerlich mit etwas Kalvillenparfüm, und nicht allzu saftig. Reif wird er in der Mitte September. Er hält sich 3 bis 4 Wochen, gehört zum zweiten Range, und ist auch zum Kochen sehr gut.

5) Der weiße Karolin. *Caroline d'Angleterre.* **)

Ein großer Herbstapfel, glatt und gelblichweiß; er wird im Reigen etwas fettig anzugreifen. Sein Fleisch

*) Heist auch Würzapfel; Juffers Kruid - Appel.

**) Gleichbedeutende Namen sind: Präsentapfel; *Présent royal d'été*; Sommer - Present; Nonneges - Appel.

ist mild, mit einem angenehmen weinsäuerlichen Gaste. Die Kerne in seinem sehr hohlen Kernhause. Er reift im September und October, und ist vom zweyten Monate.

Der Baum wird groß und tragbar, macht gutes hartes Holz, ist braunröthlich und stark punkirt mit großen breiten Blättern, die tief gezahnt sind.

6) Der Gräfensteiner Apfel.

Eine Kalvillart aus Italien, zuerst im Schleswigschen angepflanzt, woher er den Namen vom Schlosse Gräfenstein führt. Die größern Früchte sind 3 bis 4 Zoll hoch und 2½ bis 3 Zoll dick. Die meisten sind auch rippig, zumal oben an der tiefsitzenden Blume sehr höckerig. Die Farbe ist gelbbraun; manche sind blei und da röthlich gefrenget, manche schön roth auf der Sonnenseite, allenthalben mit braunen Punkten besetzt. Hirschfeld machte ihn vorzüglich bekannt, und sagte von ihm: „daß er der König unter den Äpfeln, wenigstens unter den niedersächsischen sey. Sein Geruch sey erhaben, und melonenartig; das Fleisch sehr weiß, fest, saftreich, etwas süßlich, den erhabenem und zugleich feinem und lieblichen Geschmack, der dem Melonenapfel etwas ähnlich ist, ihn aber noch weit übertrifft.“ — Allein ich fand anfangs diese Kunde des bemeldeten Lobes nicht ganz würdig, und erklarte jenes Lob in der ersten Ausgabe dieses Handbuchs für übertrieben. Aber gleich darauf schickte mir ein pomologischer Freund aus Schleswig ein Bäumchen nebst prächtigen Früchten, die ich ganz vortreflich fand. Seine Nummerung im Verste war folgende: „Sie finden den Gräfensteiner in ihrem Handbuche herabzusetzen Befugniß. (Siehe 1ste Auflage, S. 382.) Man hat schon durch Kernverletzung und durch Veredlung auf untavallische Wildlinge viele falsche Arten; er ist sehr einträglich auf seinem Grundstamme. Gräfensteiner auf Gräfensteiner Wildlinge sind erwünscht, und auch auf Johannisstamm bleibt er ächt. Der erste Gräfensteiner Baum lebt hier noch im Lande, und von ihm stammt unmittelbar meiner, den Sie hier bekommen. Hirschfeld hat ebenem auch seine Messer von mir erhalten. Die Frucht hat an Schönheit, Ge-

„auch und Geschmack fast nicht ihres Gleichen, auch weder „gedörrt noch zu Most.“ — In der Folge befand ich dies alles richtig.

7) Der Postkrieger, Fürstlicher Tafelapfel.

Ein sehr schöner, mittelmäßig großer, vortrefflicher Apfel von platter Form. Die offene kleinblättrige und sehr lange grün bleibende Blume steht in einer weiten Einsenkung, in der man nur seine Kelten bemerkt, die sich aber erst auf der Anhöhe zu schönen höckerartigen Rippen erheben, über die Frucht hingegen nur merklich hinaufsteigen. Der Stiel ist dünn und steht in einer weiten ziemlich tiefen im Grunde etwas rothfarbigen und mit vielen grünstichen Streifen eingefassten Höhle. Die Grundfarbe der sehr feinen dünnen Schale ist eine bläulichweiße, die fleckenartig ins Grünliche spielt; im Reifen wird die Farbe hellgelb. Auf der Sonnenseite bemerkt man einen leichten Anflug von einer etwas gesäumten, fast oderartigen Röthe, die aber bei beschatteten Früchten fehlt. In und um der Röthe stehen mehrere röthliche Flecken mit einem dunklern Mittelpunkte. Die übrigen auf der Frucht befindlichen Punkte sind sehr fein, theils grünlich, theils bräunlich. Das Fleisch ist schön weiß, äußerst fein, weich, locker, von einem angenehmen, süßweinigten, dem überzeitigen Vorderer fast ähnlichen Geschmacke. Das Kernhaus ist weit und sehr offen; es stößt bis an die Blumenhöhle. Der Pann treibt nicht sehr lebhaft und die Triebe sind mit Welle besetzt. Das Blatt ist glänzend, grün, dünn, und tief gelappt. Die Frucht reift im Jänner und hält sich lange. Sie ist vom ersten Range.

8) Der Königsapfel. Royale d'Angleterre.

Ein höchstschätzbarer, überaus prächtiger großer Apfel vom ersten Range, der in seiner Gestalt mit dem D

*) Bei diesem Apfel herrscht große Verschiedenheit. Fast in Pomologie giebt eine andere Sorte an. Auch diejenige, die ich ehemals aus Frankreich erhalten, und in meinen Schriften beschrieben habe, war ungleich, weßl mehrere edlen, Sorten, die ich seitdem von pomologischen Freunden den Königsapfel erhalten habe.

apfel viele Aehnlichkeit hat. Er ist unten sehr dick und läuft gegen die Blume etwas spitzig zu, mit starken Höckern und ungleichen Rippen, welche die Blume stark einschließen und zusammenpressen. Der Stiel ist äußerst kurz und steht sehr tief. Seine Farbe ist durchaus weißlich gelb, glänzend, mit weißgrünlichen zarten Punkten besetzt. Sein Geruch ist sehr stark und angenehm, sein Fleisch weiß, etwas locker, voll angenehmen Safts mit einem Rosenparfüm. Sein Kernhaus ist sehr weit. Er wird schon eßbar im November und hält sich $\frac{1}{2}$ Jahr. Getrocknet gleicht er die vortreflichsten Schnitzen.

Der Baum wird sehr groß und bildet eine pyramidenförmige Krone. Bei nur mäßiger guter Bitterung bringt er reichliche Früchte; hat reines gesundes Holz.

9) Der Winter-Quittenapfel.

Dieser ist ein schätzbare Apfel, der mit dem weißen Calvil viele Aehnlichkeit hat; er ist aber etwas platter und hat keine so erhabene Rippen. Seine gelbe Schale ist mit kleinen weißen Punkten besetzt. Sein Fleisch ist trefflich und hat viel von dem Geschmack einer Quitte; eßbar ist er vom Anfange Novembers bis Ende Decembers.

10) Der Cyrußapfel, Pomocyrus.

Ein ansehnlicher, großer Apfel von der Calvilart, etwas platt, mit starken Rippen umgeben. Sein Stiel ist kurz und steht in einer etwas tiefen Höhle. Die Schale wird bei der Reife goldgelb, mit feinen grauen Punkten besetzt und auf der Sonnenseite sanft roth angeläutet. Sein Fleisch ist weiß, saftig und gut, doch nicht locker, wie meistens das der Calvillen, aber ohne Calvil-

Endlich glückte es mir, zu der trefflichen Sorte zu kommen, die ich für die ächte halte; die Frucht kommt ganz mit derjenigen überein, welche ich vorläufig von einem Baume ge-
 nossen habe, der unmittelbar aus England unter diesem Namen gekommen war. Viel hat zur Verwirrung in dieser Sorte beigetragen, daß der Name Königsapfel so vielen Sorten als Synonym beigelegt wurde, z. B. dem Parmain royal, so wie auch dem weißen Lafferapfel u.

tenparfüm. Das Kernhaus ist groß, offen, und die Kelchröhre reicht bis dahin. Er reift Ende Novembers und hält sich den ganzen Winter hindurch. Er ist vom zweiten Range.

11) Der Herrnapfel. Der weiße Herrnapfel (des Knoops); Grote Heer-Appel; großer Herrnapfel. *)

Einer von den größten Äpfeln, mit tiefrothender Blume; er wird da, wie der gelbe Kalvil oder Pa-sch-Appel, durch die Stuppen auf der einen Seite höher gebildet und läuft auch etwas spitzig zu. Er ist glatt, und bläulich von Farbe, manchmal auf der Sonnenseite bläulich-roth gestreift. Sein Fleisch ist fein und mild, von sehr angenehmem Geschmack, doch ohne hohes Parfüm, weswegen er nur in den zweiten Rang zu setzen ist. Erbar ist er im November und December. —

Der Baum wird stark und sehr tragbar.

12) Der Kaiserapfel. Der weiße Kaiserapfel. P. Imperiale. P. Imperiale blanche.

Dieser scheint mit dem Herrnapfel verwandt zu seyn; ist aber vorzüglicher. Seine Farbe ist weißgelb und roth gestreift. Sein Fleisch ist schneeweiß und mild, mit einem etwas süßen hochweinsäuerlichen Gaste und erhabenem Parfüm; er hat ein sehr weites Kernhaus, reift im October und hält sich über Weihnachten hinaus. — Er ist ein guter Tafelapfel, aber etwas zärtllich, und bekommt leicht braune Flecken.

13) Der lange Kartheuser. Pomme Court-pendu.

Dieser Apfel, der länglich ist, unregelmäßige Sten, einen dünnen bisweilen äußerst kurzen Stiel hat, ist anfangs grünlich; auf dem Lager wird er hell weißlich gelb.

*) Heißt auch: Grote Prinsen-Appel; Winter-Présent, Présent Royal d'hiver. — Uebrigens hat man unter dem Namen Herrnapfel viele Aepfelsorten; er ist häufig ein Provinzialname.

Sein Fleisch ist weiß, hart, aber zart und von annehmlichem Geschmack. Er ist essbar vom November bis ins Frühjahr, und sowohl ein guter Tischapfel, als auch ein sehr nützliches Wirtschaftsaesst zum Kochen, Backen, Schutten und in allem Gebrauch. In Aachen besonders ist kein besserer Apfel zu finden.

Der Baum wird nicht groß, treibt mittelmäßige Sommerlatten und große Auzen, und ist fruchtbar. Seine Blüthe ist sehr groß und schön, rosenroth markirt.

14) Der Türkenkalvil.

Dieser Apfel ist unter allen Kalvillen der größte. Er ist indessen nur für die Oekonomie gut. Er ist hoch achaut, die Blume steht in einer ansehnlich tiefen Einsenkung, in der sich Rippen erheben, die sichtbar über die Frucht bis zur Stielhöhe hinaufen. Der Stiel ist sehr kurz und steht in einer tiefen geräumigen durch Rippen oft schief verdrachten Höhle, die meistens etwas röstig ist. Die Schale ist am Baume blaßgrün, wird aber im Reigen goldgelb. Auf der Sonnenseite ist sie mit breiten abgesetzten carmosinrothen Streifen gezeichnet und zwischen durch kleineren punkirt. Diese Streifen ziehen sich abnehmend um den Stiel herum und laufen manchmal auf der Sonnenseite bis zur Blume herauf. Die Punkte sind sehr fein, grau und grün eingefast. Das Fleisch ist weiß, saftig, grobkörnig und von einem etwas rauhen stark weinsauern Geschmacke. Das Kernhaus ist sehr geräumig und enthält wenige Kerne. — Der Baum wächst sehr stark, belaubt sich aber nicht sehr, wird sehr groß, gesund, alt und kommt auch auf schlechtem Boden fort. Er setzt frühzeitig Fruchtholz an und trägt fast jährlich. Die Triebe sind lang und stark, braunroth, auf der Schattenseite etwas grün, mit feiner Welle besetzt und sehr wenig punktirt. Das Blatt ist sehr groß, länglicht oval, unten fast ohne Welle, stark und sehr gezahnt. Das Auge ist nicht groß und die Augenträger laufen breitstreifig herab. Die Frucht reift im December und hält sich bis in's Frühjahr und länger. Gedämpft schmeckt sie erquickend.

15) Der Belvedere.

Eine schöne, sehr große kalbblartige Frucht, für die Küche sehr vorzüglich. Ihre Form ist platt, 4 Zoll breit, 3½ Zoll hoch. Stark hervorstehende Rippen machen die Frucht etwas ungleich. Die langblättrige Blume steht meistens in einer nicht tiefen und wenig geräumigten Einsenkung, aus der sich mehrere flache Rippen erheben, die breitlantig sind und bis zur Stielwölbung hinlaufen. Der kurze dünne Stiel ist 1 Zoll lang; er steht in einer tiefen Höhle. Die Schale ist gelblichgrün, auf der Sonnenseite dunkelblutroth verwaschen. Das Fleisch ist weiß, fein, locker, nicht sehr saftig, und von einem feinen, angenehmen, violenartig süßen Geschmacke. Das Kernhaus ist sehr groß und hat weite Kammern.

Der Baum wird sehr groß und fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und stark, von Farbe schmutzig dunkelbraun, mit vieler feiner Wolle bekleidet und nur mit wenigen feinen grauen Punkten besetzt. Das Blatt ist anfänglich groß, oval, unten etwas wollig, etwas trübgrün von Farbe und nicht tief, aber scharf, spitzig gezahnt. Die Augen sind stark und schön, herzförmig; die Augenträger sind breit und platt. Die Frucht reift Ende Octobers oder Anfang Novembers. Sie hält sich bis Weihnachten.

β) Rothe und roth gestreifte.

16) Der rothe Sommerkalvil. Calville rouge d'été. *)

Ein bekannter beliebter Sommerapfel. Er ist anfänglich, platter als der Herbstkalvil, oft aber auch unten dick, gegen die Blume spitzig, überhaupt aber sehr ungleich in seiner Gestalt. Er hat keine starke Rippen, ist meistens blutroth, besonders auf der Sonnenseite, und hat auf dem

*) Dieser Apfel kommt unter gar vielen Namen vor: Sommer-Erdbeerapfel; Calville royale d'été; Cousinane, (welche aber eine Abspaltung davon ist) auch Calville d'été de Normandie; (aber P. de Normandie ist ein ganz anderer) Grosse rouge de Septembre etc.

Baum einen sehr starken violetten Staub oder Duft, welcher der Rinde eine ausgezeichnete Farbe giebt. Auch hat er viele kleine weiße Punkte. Sein Stiel ist hart und etwas lang, sein Fleisch hart und mürbe, unter der Schale roth und übrigens sehr weiß. Von alten Bäumen sind sie auch am Kernhause roth. Sein Geschmack ist niedlich, erdbeerartig, sein Saft angenehm süßlich. Er reift im August und hält sich nicht länger in seiner Güte als 14 Tage.

Der Baum wird nicht groß, treibt aber lebhaft und ist sehr fruchtbar; er tangt sehr gut zu Zwergen, besonders auf Wildlingen. Seine Sommerschossen sind dick, dunkelbraun mit vielen Punkten und weißer Rinde, die Augen dick, und die Augenträger nicht viel vordringend. Das Blatt ist sehr groß und länglich oval.

Eine schöne Sorte ist auch noch der plattrunde gestreifte Sommerkalvil (mit rothen Streifen) und der roth gestreifte spitzige Sommerkalvil mit hellgelber Schale und schönen carmoisirten Streifen.

17) Der rothe Herbstkalvil. Calville rouge d'Automne. *)

Ein schöner rother ziemlich großer Apfel, von schätzbare Güte. Er ist sehr edel, von etwas länglichem Aussehen, $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch; er gleicht sehr dem vorigen in Fleisch, Geschmack und Parfüm. Diejenigen, welche am meisten roth sind, haben auch inwendig im Fleische die meiste Rinde, und sind auch am reichsten an Violonparfüm. Je älter nun der Baum wird, desto mehr gelangt die Frucht zu einer solchen Vollkommenheit. Sie reift und ist essbar im October und November.

Der Baum treibt lebhaft in der Jugend und schickt sich sehr gut zu Zwergen auf Wildlingen; er muß aber

*) Gleichbedeutende Namen sind: Pomme de Framboise, Framboos-Appel; Kant-Appel, Kode Kant-Appel; Herbst-Präsent; Contoir-A. in Hamburg; großer Pariser Apfel; Savoyischer A. Auch bey einigen Passapomme d'Automne, welcher Name aber eigentlich andere Sorten bezeichnet.

wegen seiner Fruchtbarkeit fleißig auf Holz, (zumal in seinem männlichen und spätern Alter) geschnitten werden, wenn er nicht kränklich werden soll. Er ist zum Brande geneigt. Seine Triebe sind röthlichbraun mit kleinen Punkten und feiner Wolle, an jedem Auge etwas eingebogen. Die Augen sind kürzer als an dem weißen Kalvil, und die Augenträger dick.

Bemerkenswerth ist hier auch noch der rothe Herbstkalvil, so wie der gestreifte gelbe Herbstkalvil, beide vom ersten Range, ersterer mit schwärzlich rother, letzterer mit blaßgelber Schale und carmoisirten Streifen.

18) Der Himbeerapfel *). Calville d'Automne flammense.

Ein ansehnlicher länglicht gebauter Apfel von gleicher Dicke, rippig, an der Sonnenseite schön roth geflammt auf gelbem Grunde und auf der Gegenseite gelb. Er hat einen zarten, etwas lauen Suel. Sein Fleisch ist sehr weich, zart und fein, oft röthlich von oben herein bis an das Kernhaus, saftig, hat einen delikaten Geschmack, und Himbeerengeruch. Er reift im November, aber nach Weihnachten verliert er sein vortreffliches Parfüm.

Sein Gewächs ist fast wie bey dem vorbegehenden.

Der Braunrothe Himbeerapfel; Danksiger Kantenapfel (Framboise rouge) ist gleichfalls trefflich.

19) Der rothe Winterkalvil. Calville rouge d'hiver. **)

Er ist groß und hat die gewöhnliche Gestalt der

*) Heist auch der rothe Baskard-Herbstkalvil, und in Niedersachsen der Gorklinger; in verschiedenen andern Gegenden wird er Paradiesapfel genannt, aber der wahre rothe Paradiesapfel ist der unzer Nr. 166.

**) Weil die rothen Kalvillen in ihren Farben sehr spielen, so haben sie auch mancherley Namen erhalten, und dadurch manche Ver-

Wipfel, ist länglicht, meistens etwas walzenförmig, vielen sanften Rippen umgeben. Er ist gewöhnlich trock und dunkel, bisweilen auch gesammt, und auf Gegenseite gelb, oder ins Gelbliche schillernd. Sein Fleisch ist gelblich, im Alter des Baums nach oben gelblich, bis an das Kernhaus, von angenehmem süßen, weinsäuerlichem vermischten Geschmack und Bitterkeit. Er wird essbar gegen Ende Decembers bis an März. Ist sein Lagerreifezeitpunkt vorüber, so wird er stein und mehlig.

Sein Gewäch ist wie der gewöhnliche rothe Kalvillen, aber der Baum ist nicht so sehr fruchtbar.

20) Der Ananasapfel. P. d'Ananas.

Ein schöner, länglichter, fast wie ein großer rother Nektarapfel gestalteter, sehr schätzbare Apfel, dessen Stiel tief sitzt. Er ist auf goldgelbem Grunde schön dunkel, allenthalben mit weißen Punkten besetzt, und mit einem zarten Stiele. Sein Fleisch ist milde, weiß mit kleinen Kernen. Er hat einen süßsäuerlichen Saft und einen erhabenen Geschmack. Das Kernhaus ist sehr weit. Ist zwar ein Winterapfel und dauert bis Februar, kann er schon im Herbst gegessen werden.

21) Der Sternapfel, Kantapfel. Pomme d'Etoile.

Ein platter Apfel, ringsum mit Rippen, mit einer kleinen sternartigen Blume, die ohne merkliche Einsen-

kung und Dervielfältigung, vornehmlich von den Baumhändlern, weil sie überhaupt gute und beliebte Wepfel sind. Sie haben daher auch unter andern die Synonyma: Calville musquée; Calville Sanguinole; Calv. rouge en dedans et dehors; Calv. longue d'hiver; Calv. royale d'hiver; Calv. flammense, (welcher Name aber eigentlich dem vorhergehenden Himbeerenapfel zukommt, den auch neuere Baumhändler sogar Calv. de Canel flammense, Pimmitavill, in ihren Katalogen nennen. Man lasse sich aber durch solche Worte nicht irre führen): Merlet; Calv. rouge de Normandie; Himbeerenapfel; Erdbeerenapfel; in Oberbayern rother Ekapfel; Caillot rosat etc.

nen Rissen. Am Baume ist die Schale der Frucht mit einem Duft besetzt, fettig und von himbeerartigem Geruch. Das Fleisch ist weiß, locker, weich, voll Saft, rosenroth um die Blume herum. Die große Ader um dem Kernhause herum verbreitet die Röthe stark um sich her, so daß das Fleisch auf alten Bäumen wahrscheinlich sehr rosenroth wird. Der Geschmack ist sehr erquickend, erdbeerartig, und von einer angenehmen erhabenen zuckerartigen Weinsäure. Das Kernhaus ist sehr groß, und die Blume läuft mit einer breiten Höhle bis an dasselbe. Jede einzelne Kammer ist ungeheuer weit, sie enthält wohl 8 bis 10 vollkommene Kerne.

Der Baum wächst sehr lebhaft, trägt seine Aeste etwas flach oder doch stark absteigend, und belaubt sich nicht stark. Er wird sehr fruchtbar. Das Blatt ist bei jungen Bäumen sehr groß, ovalrund, mit einer kurzen Spitze, hellgrün, etwas glänzend, unten ein wenig wellig, und am Stiele nicht tief und scharf gezahnt. Der Blattstiel hat zwei Aestblätter. Das Auge ist klein, die Augenträger sind breit und schön vorsehend. Die Frucht reift in der Mitte Septembers, ist bald nachher eßbar und hält sich bis gegen Weihnachten. Sie ist vom allerersten Range.

26) Der Blumenkalvill. De Bloem-zoete Calville. Goede Kandy-zoete Calville.

Ein großer, prachtvoller, frühzeitiger Sommerapfel, von schöner Form. Er scheint platt, und ist $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Die langblättrige Blume ist geschlossen, und steht in einer weiten, geräumigen, tiefen Einsenkung; die mit vielen Falten oder feinen Rippen, ja zuweilen auch mit einigen Fleischwärtchen besetzt ist. Der in einer trichterförmigen Höhlung sitzende Stiel ist kurz. Die Farbe ist citronengelb, auf der Sonnenseite goldgelb mit wenigen blaßrothen Streifen. Die Punkte sind besonders auf der Schattenseite etwas weiß eingestaft. Die Frucht hat einen sehr starken quittenähnlichen Geruch. Das Fleisch ist gelblich von Farbe, locker, weich, fein körnig, sehr voll Saft, und von einem angenehmen, rosenartigen Geschmack. Das Kernhaus ist

er groß und hat nur sehr wenige vollkommene Kerne.
 er Frucht zeitigt Ende August, und hält sich drei bis
 vier Wochen.

Des Baumes Blätter sind groß, länglicht, eiförmig,
 sehr dunkelgrün, unten sehr wollig, nicht tief,
 er schwarz gezahnt. Der 1^{te}, Zoll lange Blattstiel hat
 eine, schmale Astierblätter. Das Auge ist etwas lang,
 schwollig, unter dieser Wolligkeit erhöht, liegt fest an,
 es steht auf flachen Augenträgern. Er ist vom ersten
 Range.

B. Unvollständige Kalvillen mit weitem Kern- haufe und ohne Rippen.

27) Der Italiänische weiße Rosmarinapfel. Mela de Rosmarino. *)

Eine lachend schöne Frucht, und eine wahre Zierde
 der Obstkiste. Man sieht den Apfel nicht anders
 an, als wäre er aus Wachs geformt. Er hat eine höchst
 glänzende Haut, ist gelblich weiß, und meistens
 der Sonnenseite schwachröthlich angelauten. Allent-
 worten hat er mäßig zerstreute kleine weiße Punkte, die
 die Zierde erhöhen. Sein Bau ist länglicht, oben et-
 was zulaufend, fast in der Gestalt und Größe eines Gän-
 zes. Die Blume befindet sich in einer mäßigen und
 unfehligen Vertiefung. Sein Stiel ist lang und hart,
 es steht in einer zwar sehr tiefen, aber engen Ausbuchtung.

*) Der Baum kommt aus Italien und wird vorzüglich in Boj-
 gen ehemals Inspruck hies gezogen, welche Stadt einen be-
 trächtlichen Handel mit diesem Apfel treibt. Den da auf wird
 er auch häufig in das Reich versendet, so wie unser edler Bors-
 dörfen häufig in die nordischen Länder geht. Wenn keine reiche
 Obstkiste sind, so kommt das Stück Rosmarinapfel auf 6 bis
 8 Kr., ob er gleich hier uns so groß und schön wird, als in
 Bojgen. — Die Gerinnung vermindert aber hiebei manchem
 die Pomologie, indem auch andere, obgleich gute Sorten, be-
 sonders die Reinette de Normandie, unter dem Namen Ros-
 marinapfel, Mela de Rosmarino, auch Mela Italiana, ver-
 endet werden.

lung, die gewöhnlich mit einem gelbbraunlichen etwas rauhen Flecken besetzt ist, als ob die Natur diese Stelle hätte austapeziren wollen, um die Beschädigung der feinen Haut durch den Stiel zu verhüten. Sein Fleisch ist schneeweiß, überaus zart, milde, voll edlen süßen Safts, doch ohne Gewürz, aber schmackhaft genug. Sein Kernhaus ist sehr weit, nach Kaltrillenart, und enthält gewöhnlich 20 Kerne, in jeder der 5 Kammern 4 Kerne, welche bey seiner Zeitlang los liegen. Er wird esbar um die Mitte und das Ende Novembers, und hält sich bis zum Februar.

28) Der geflammte rothe Herbstkalvil.
Calville d'Automne rayée.

Ein schöner, ansehnlich großer, vortrefflicher Tafelapfel, gewöhnlich von etwas kugelförmiger Gestalt. Die Blume steht fast flach, oder nur in einer seichten Einsenkung, und ist mit feinen Rippen und Falten umgeben, die aber sehr flach über die Frucht hinlaufen. Der einen Zoll lange Stiel steht in einer seichten Höhle. Die Grundfarbe der Schale ist grünlich. Ueber derselben ist die ganze Frucht mit dunkelrothen, sehr unregelmäßigen Streifen bedeckt, zumal auf der Sonnenseite. Der Apfel welkt fast nicht, und riecht sehr rosenartig. Das Fleisch ist weißgrünlich, locker, markig, ziemlich saftig, und von feinsüßem, rosenartigem Geschmack. Im Fleische bemerkt man grünlche Adern, die von alten Bäumen röthlich sind.

Der Baum ist sehr traagbar, die Auaen sind klein, herzförmig, liegen fest auf und haben starke Augenträger. Die Frucht ist schon zeitig im November, hält sich aber bis Februar, wo sie indessen den Geschmack verliert. Sie gehört zum ersten Range.

29) Der Melonenapfel.

Er hat seinen Namen sowohl von der Gestalt, als von dem Geruch, welcher sich der Melone nähert. Er ist sehr groß, lang und von gleicher Dicke, oben und unten aber stumpf; die von mittlerer Größe sind 3 Zoll lang und 2 Zoll dick, gelb und auf der Sonnenseite roth

gefernet. Es ist eine gute Kalvillart vom zweiten Range, hat sehr weiches zartes Fleisch, von angenehmem mäßigen Geschmack. Er ist reif zu Anfange Januars, und hält sich fast den ganzen Winter hindurch.

30) Der rothe Glaschenapfel.

Ein überaus schöner großer Kalvill von 4 Zoll Länge, von derselben Dicke, wie der vorhergehende, oben und unten ist er stumpf, in der Mitte bisweilen etwas vorkommener, mit einigen ganz flachen Rippen oder breiten Erhöhungen umgeben. Die Blume liegt in einer mäßigen Vertiefung, so wie auch der Stiel. Seine Farbe ist überaus schön hochroth, wie der rothe Stettiner; auf der Schattenseite spitzt er gelbgelb hindurch mit rothen Punkten besetzt; auf dem rothen aber zeigen sich hin und wieder gelbe Punkte. Sein Fleisch ist locker, voll süß-säuerlichem Saft mit etwas wenigem Kalvillensparfüm. Sein Kernhaus ist sehr weit, und hat nur vier Samenblätter, worin wenige Körner los liegen. Sein Geruch ist stark und angenehm. Er ist zugleich Herbst- und Winterapfel, im September schon reif, und hält sich bis Märzmonat, so, daß er ein schätzbarer Hausapfel ist. Seine Blüthe ist sehr groß, und dunkelroth.

31) Der Vaterapfel. Vaterapfel ohne Kern. Pater noster-Apfel.

Wahrscheinlich hat er seinen sonderbaren Namen von seiner runderlichen Gestalt, die den Kugeln in den Messinglängen gleicht. Er hat die Form eines starken Vordröckers. Die Blume steht in einer ziemlich tiefen geräumigen Einsenkung mit stumpfen Rippen umgeben, von denen sich mehrere über den Apfel hinziehen. Der Stiel ist einen halben Zoll lang und dünn; er steht ziemlich tief. Die Schale ist bläulich und auf der Sonnenseite bläulich abgesetzt gerieft. Das Fleisch ist weiß ins Gelbliche laufend, locker, fein, voll Saft und von einem zuckrigen Geschmack ohne Säure. Das Kernhaus ist zwar ziemlich geräumig, enthält aber fast nie, oder nur höchst selten einen Kern, sondern statt deren nur bräunliche

Punkte, oder Anfänge von Kernen. Er reifet vom November an bis im Januar.

Der Baum wächst ungemein schön und pyramidenförmig, macht schlankte Schossen mit nahe zusammen stehenden starken, langen, dicken, anliegenden Äugen, und starken Äugenträgern, deren mittlere Rippe scharf hervorsticht. Das Blatt ist klein, herzähnlich und seine Spitze krümmt sich nach unten zu fast bis an den Stiel.

32) Der rothe Kalvillartige Wintersüßapfel.

Ein wirtschaftlicher Apfel von langer Dauer und schätzbarem Werth. Er hat eine sehr ansehnliche Größe, ist wohl gebaut, mehr hoch als breit, mit 5 breiten, setzten Rippen, welche die Höhlung der Blume füllig machen. Seine Farbe ist schön roth, worunter auf der Schattenseite eine schöne Goldfarbe durchspielt, allenthalben mit weißen Punkten durchsetzt, und mit einem Staube nach Kalvillenart bedeckt. Sein Kernhaus ist nicht sehr geräumig, so daß er unter den vollkommenen Kalvillen stehen könnte. Sein Fleisch ist gelblich weiß, ziemlich feste und gut, jedoch von keinem besondern Parfüm, aber auch immer für die Tafel gut, und zugleich zu mancherley ökonomischem Gebrauch sehr nützlich. Im Kochen bleiben seine Schnitzgen ganz, wenn sie nicht verrührt werden. Vielen Vorzug aber giebt ihm seine Haltbarkeit, die bis ins dritte Jahr dauert. Seine Fruchtbarkeit ist außerordentlich.

Der Baum bildet ein sehr großes Gewächs. Er breitet sich aus, und seine vollen Äeste hängen sich bis auf den Boden, so daß kein Baum würdiger ist, in einem Garten angepflanzt zu werden, als dieser. Er stammt aus Holland ab.

33) Der weiße Kalvillartige Wintersüßapfel.

Er ist aus dem Kern gezogen und äußerlich vom weißen Kalvill nicht zu unterscheiden. Sein Fleisch ist von einer so starken Süßigkeit, daß es zum Verwundern ist.

5. 6.

C. Von den Rosenäpfeln.

Da diese Apfel nicht nur im Geschmack, Parfüm, Fleisch, Duft u. an die Kalvillen gränzen, sondern auch ein ausgezeichnetes gewöhnlich weites Kernhaus, einige auch Rippen, die meisten röthliches Fleisch haben, und jeder Kenner bey genauer Untersuchung und Vergleichung ihre nächste Verwandtschaft besonders mit den rothen Kalvillen finden wird, so sehen wir sie billig unter dieses Geschlecht, und geben sie als eine eigene Lebensfamilie an. Sie sind meistens Sommer- oder Herbstfrüchte, haben ein Rosenparfüm und gewöhnlich eine Rosenröthe im Fleische, auch röthliche Adern um das Kernhaus herum. Sie sind neben den Fencheläpfeln fast dasjenige unter den Äpfeln, was die Muskatellerbirne unter den Birnen ist. Meistens erfordern die Bäume einen gut gebauten und warmen Boden.

Vorzüglich gehören hierzu:

34) Der rothe Taubenapfel. Pigeon rouge. *)

Ein beliebter Tafelapfel für das Auge und den Geschmack. Seine Größe ist etwas weniger wie mittelmächtig; er läuft gegen die Blume verjüngt zu. Diese steht hoch, mit einigen kleinen Falten umgeben; der Stiel aber ist zart, nicht sehr kurz und steht in einer engen tiefen Ausbuchtung. Seine Farbe ist ausgezeichnet und selten. Auf einer feinen, glatten und glänzenden zähen Haut sieht man eine schillernde Röthe von schwacher Rosenfarbe mit einigen gelben Punkten, welche aus einem gewissen Gesichtspunkte mittelst eines subtilen darauf befindlichen bläulichen Staubes oder Duftes einen Farbenwechsel darstellen, wie oft auf der Brust mancher Tauben (wovon

*) Hieß auch Taubenherz, Coeur de Pigeon, Jerusalemapfel, P. de Jerusalem, gewöhnlich aber Taubenapfel.

auch der Apfel seinen Namen hat). Sein Fleisch ist sehr weiß, sein körnig und leicht, von einem delikaten eigenen Geschmack, und angenehmen säuerlichen Gaste, der sich aber zuletzt verliert. Bisweilen ist er auch unter der Haut etwas röthlich. Gemeinlich hat der Apfel nur vier Samenfächer am Kerngehäuse, welches ein Kreuz bildet, wenn er in die Quere zer schnitten wird; daher heißt er wahrscheinlich auch Jerusalem's apfel. Bisweilen hat er nur 3, 4, selten 5 Samenfächer. Er ist essbar vom December bis im Februar, hält sich aber auch oft länger in seiner Güte.

Der Baum bildet ein mittelmäßiges Gewächs; er ist sehr niedrig in Ansehung des Wildlings, worauf er veredelt wird, wenn er nicht ausarten soll. Der zweckmäßige ist ihm der Kernwildling vom rothen Kalen. Seine Triebe sind an nicht jungen Stämmen kurz und dünn, an Zweigbäumen aber, wie gewöhnlich, dick und lang, braun und grün mit weißen Punkten, und gegen die Spitze mit feiner Wolle umgeben. Die Augen sind spitzig, lang und dick, schimmlich weiß, und ihre Träger sind ziemlich vorstehend. Die Blätter sind seihig und leuchtgrün, unten schimmelfarbig, mit einem Zell langen Stiele. Die Blüten sind inwendig theils roth marmorirt, theils aber ganz weiß; ihre Kelchspitzen sind unter allen Kernblüthen die längsten. Des strengem Frost ist der Baum etwas empfindlich; er trägt aber übrigens sehr reichlich. Oft wachsen 5 bis 7 Früchte auf einem Auge.

36) Der weiße Taubenapfel. Pigeon blanc. *)

Ein Bruder des rothen, von dem er aber in der Form etwas abweicht, weil er stumpfer ist. Seine größte Breite fällt in die unterste Hälfte seiner Höhe, die er aber nicht lange beibehält. Er fängt vielmehr allmählig an abzunehmen, und läuft etwas spitzig zu. Bald darauf bricht er bald stumpf ab, und bildet eine kleine ungleiche

*) Er wird auch, besonders in der Mark, Jerusalem's apfel & genannt.

Gene am die Blume herum. Diese senkt sich etwas tiefer und ist geräumig. Am Stiele rundet sich der Apfel leicht zu. Der Stiel steckt in einer engen Vertiefung, ist stielmäßig stark und kurz. Der Umkreis des Apfels ist nicht ganz rund, sondern hat einige Erhöhungen. Er ist 2 Zoll 1 Linie in der Höhe und eben so viel in der Breite. Die Schale ist weißgrün, wird aber im Reagen schön weiß, glatt und rein. Das Fleisch ist weißlichgrün, saftig und zart, hat vielen Saft, von einem angenehmen säuerlichen Geschmacke, reist im December und dauert bis März.

Der Baum trägt gut, wird aber nicht sonderlich erk. Das Blatt ist dunkelgrün, länglicht und klein gezähnt.

36) Der Taubenartige Apfel. Der Jerusalem-
apfel. Pigeonnet. P. de Jeru-
salem. *)

Dieser Apfel gehört zu den Passe Pommés oder andauernden Verfein; es steht noch dahin, ob er vom alten Pigeon abstammt. Indessen ist er doch hochgeachtet, hat viele Ähnlichkeit mit jenem, ist auch länglicht, gegen die Blume etwas verloren zulaufend, und von eben der Größe und Bildung. Seine Blume ist klein und flach, der Stiel aber ist kurz, dick, in einer tiefen Vertiefung. Seine Farbe ist meistens roth, auf der Sonnenseite hat sie kleine dunkelrothe (schmutzig hellrothe), hinten aber hellrothe Streifen, wobei sich gleich die Röthe ins Hellgrüne verläuft. Aber gewöhnlich ist er fast ganz gestreift. Sein Fleisch ist knochenweiß und fein, zarter als beim Calvil blanc,

*) Dieser wird noch mehr in vielen Gegenden der Jerusalem-
apfel genannt; auch ich habe ihn nur unter diesem Namen er-
halten. Er heißt auch *Pigeon panache*, der gestreifte
Pigeon, und *Passe Pommé d'Automne*. — Der Name
Jerusalem-*apfel* aber wird zu mancher Verwirrung oft mehrere-
ren Sorten beigelegt. In manchen Provinzen heißt der ro-
the Pigeon der Jerusalem-*apfel*; in andern, besonders in der
Norm., wird der wahre Pigeon darunter verstanden.

von einem sehr angenehmen Gaste und Geschmacks. Er hält sich nur bis Ende October.

Des Baums Triebe sind dick, an jedem Auge gebogen, braunroth mit sehr feiner weißer Woll, und mit wenigen ganz kleinen Punkten versehen. Die Augen sind lang, platt und ungewipst, die Augenträger ziemlich vorsehend, die Blätter klein, ein wenig gerollt und doppelt gezähnt, ihr Stiel etwas lang.

37) Der rothe Herbsttaubenapfel. Pigeon rouge d'Automne. *)

Diese überaus schöne und delikate Frucht ist von mittelmäßiger Größe und hat in der Form und Bildung viele Ähnlichkeit mit dem rothen Taubenapfel, ist länglicht und kegelförmig; viele aber haben ein rundliches Aussehen und sind so hoch als breit. Die Blume ist häufig geschlossen und steht in einer kleinen leichten Einsenkung mit knorrenartigen Fältchen umgeben. Der Stiel ist kurz, bald dick und fleischig, bald dünn, und steht in einer engen tiefen Höhle. Die Schale ist bey beschatteten Früchten Zitronengelb oder stehhängenden aber fast über und über mit vielen dunklen Carminstreifen von oben bis an den Stiel überzogen, und dazwischen bestreutlich verwaschen. Die Punkte sind gelblich und zerstreut; bisweilen sieht man auch schwärzliche Fleckchen. Die Frucht hat einen angenehmen Violengeruch. Das Fleisch ist weiß, rosenrothlich um die Blume herum und hat eine eben solche rothe Mier um das weite Kernhaus herum. Es ist locker, voll Saft, mit einem violenartigen Parfüm und sehr angenehmen zuckerartigen Geschmack. Der Apfel zeitigt Ende Septembers und dauert fast das ganze Jahr hindurch. — Der Baum wird nicht groß, aber bald sehr fruchtbar. Er wächst flach und hat feine rothbraune und auf der Schattenseite gelblichgrüne Sommertriebe, mit wenigen feinen weißgrünen Punkten besetzt, mittelmäßig große eiförmige Blätter mit einer kurzen Spitze, kleine, fest anliegende Augen auf vorsehenden Augenträgern. — Er ist vom ersten Range.

*) Heißt auch öfters bey den Franzosen Couleur de Chair,

38) Der Königl. Täubling. Le pigeonnet royal.

Ein sehr köstlicher Tafelapfel von der Größe eines Borsdorfers, nach der Blume etwas abgestumpfter, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und eben so hoch. Die Blume steht in einer leichten flachen Einsenkung, in der man oft einige feine Falten bemerkt. Der sehr kurze Stiel steht in einer weit geschweiften flachen Höhle. Die Schale ist wachsartig weiß; die Sonnenseite hingegen ist mit einem eignen blasen Roth leicht verwaschen, das bey stark besonnenen Früchten carmosinroth ist. Die Punkte sind stark und sternartig, hellbraun, im Roth aber oft mit einem gelblichen Kreise umgeben. Das Fleisch ist blendend weiß, sehr fein, voll Saft, ziemlich fest, und von einem dem Borsdorfer etwas ähnlichen, aber noch viel erhabnerem Geschmacke. Das Kernhaus hat vier Kammern. — Der Baum wird nur mittelmäßig groß, wächst aber in der Jugend sehr lebhaft. Die Sonnentriebe sind schön, lang und schlank, rund herum sehr dunkelbraun, purpurbraun, etwas glänzend, mit feiner Wolle bekleidet und äußerst fein punktiert. Das kleine und feste Blatt macht den Baum kennlich; es ist fein wolligt, hellgrün glänzend; die Zahnung ist spitz, aber nicht tief. Die Frucht reift im Anfang Octobers und hält sich bis in den März. Sie ist vom allerersten Range.

39) Der Rosenpepping. Le Peppin Rose.

Ein kleiner, kaum die Größe eines mittelmäßigen Borsdorfers erreichender Apfel, bisweilen etwas platt, $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und $1\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Die Blume steht in einer ziemlich tiefen geräumigen Einsenkung, die mit vielen feinen Falten umgeben ist, wovon viele sehr sichtbar als feine Rippen über die Frucht hinauslaufen. Der lange Stiel steht in einer trichterförmigen Höhle. Die Schale ist anfangs strohgelb; im Reifen wird sie citronengelb. Die Sonnenseite ist mit vielen feinen dunkel carmosinrothen Streifen besetzt. Die zahlreichen Punkte sind äußerst fein. Das Fleisch ist weiß, fein, fest, saftvoll, und von einem sehr angenehmen gewürzhaften Violon- oder Rosengeschmacke, zumal wenn man die Frucht mit der Schale ge-

niest. Das Kernhaus hat sehr schöne vollkommene Kerne. — Der Baum wächst ungemein lebhaft und gesund. Er trägt seine Zweige sehr regelmäßig in scharfen Winkeln in die Höhe. Die Sonnenriebe sind sehr lang und etwas dünn, auf der einen Seite braunroth und etwas glänzend, mit einem feinen Silberhäutchen bekleidet, auf der andern Seite hell olivengrün und dabei mit einer dünnen leicht abzuwaschenden Wolle bedeckt. Die daran befindlichen weißgrauen Punkte sind nicht häufig. Das Blatt kommt dem vom Vorderer sehr nahe. Es ist eiförmig, hellgrün, glänzend, abgestumpft, spitz gezahnt. Die Aesten sind klein, und die Aestenträger wenig vorstehend. Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich bis in den Sommer, vielleicht ein Jahr lang. Sie ist vom ersten Range.

Bemerkenswerth ist hier gelegentlich auch noch der platte Rosenapfel von 3 Zoll Breite und $2\frac{1}{2}$ Zoll Höhe. Er ist strohgelb, aber roth gestreift und von weissem in's Röthliche schielendem Fleische.

40) Der Violenapfel. Pomme violât.

Ein sehr delikater Sommer- und Herbstapfel vom ersten Range. Er ist mittelmäßig groß, in seiner Gestalt und Farbe dem rothen Taubenapfel sehr ähnlich, obgleich auch manche auf demselben Baume etwas platter und wachsen. Der Stiel steht in einer mit Falten umgebenen Vertiefung, der Stiel ist lang, dünn und steht enge. An der Sonnenseite ist er dunkelroth gestreift auf rosenfarbenerm Grunde, an der Schattenseite blass rosenfarbig, glatt und glänzend; er hat bläulichen hellere rothe Streifen. Das Fleisch ist milde, fein und sehr weiß, von ältern Bäumen rosenrothlich, um das weite Kernhaus herum mit einer grünen Ueber eingesaßt. Der Saft ist zuckerhaft und kaltsäuerlich oder süßsäuerlich mit einem Violenparfüm. Er reift Anfang Augusts; andere auf demselben Baume reifen im September, manche noch im October, und lassen sich vom Baume weg essen. — Man kann ihn den Bruder vom P. Rose pauaché nennen.

Der Baum wird stark, hat ziemlich dicke Sommerriebe, ist an jedem Aeste etwas eingebogen, mit

kleinen weißen Punkten und dichter Wolle, hinten grün, an der Sonnenseite röthlich. Die Nuzen sind breit und flach, ihre Träger groß, die Blätter groß, nicht tief gezahnt.

41) Der Rosenapfel, der französische No-
senapfel. Pomme Rose. P. Rose Franche.

Ein vortrefflicher Apfel. Seine Form ist sehr un-
regelmäßig; manchmal ist er länglicht, schief und höckerig,
oft vierseitig, mit einer tiefliegenden Blume. Des seltnen
Weise ist er citronengelb, hier und da lichtbraun punkirt
oder gefleckt, zuweilen dunkelroth auf der Sonnenseite und
mit erhabenen braunen Flecken, wie Warzen. Sein
Fleisch ist milde, voll feinen Safts, mit einem sehr an-
genehmen Geschmack. Er ist eßbar im October und No-
vember.

42) Der gestreifte Rosenapfel. P. Rose pa-
naché.

Ein überaus schöner, sehr früher und delikater Som-
merapfel, von mehr als mittelmäßiger Größe, trefflichem
Geruch und Geschmack. Er ist mehr hoch als dick, mit
einer nicht tiefliegenden Blume, um welche herum fünf
scharfe Rippen liegen, die sich aber gegen die Wölbung
der Frucht allmählig verlieren. Seine Farbe hat das schönste
Rothe, das auf der Schattenseite mit etwas Gelb vermischt
ist. Ueber der Rosenfarbe ist, besonders auf der Sonnen-
seite, ein stärkeres Rothe gezogen; sonst ist er der Länge
nach mit diesem stärkern Rothe gestreift, allenthalben aber
mit gelben starken Punkten oder Flecken besetzt, die auf
der Sonnenseite weiß und kleiner sind. Er bekommt am
Baume einen subtilen Staub wie die Kalville, (wie denn
die Rosenäpfel überhaupt in das Kalvillengeschlecht ein-
orten.) Nach Abwischung desselben hat er einen starken
Glanz. Der Stiel ist fleischig und bisweilen $\frac{1}{2}$ Zoll lang;
er sitzt in einer scharfen Ausbuchtung. Sein Geruch ist
sehr stark und erquickend. Sein Fleisch ist blendend weiß,
mit einer Rosenröthe durchzogen; besonders ist es unter
der Schale auf der Sonnenseite rothfarbig. Das Kern-
haus ist mit derselben Farbe eingefärbt. Das Fleisch ist

äußerst locker, zart und milde, so daß man es mit der Fingergedrücken kann, nicht von überflüssigem, doch von hinreichend süßsäuerlichem, höchst angenehmen Geste. Sein Geschmak und Parfüm ist vortreflich, und gleicht dem Erdbeerapfel. Er ist schon in der Mitte Augusts reif; man kann ihn vom Baume essen.

43) Der Traubenapfel. (In Niedersachsen Drurapfel; in den Hamburgischen Baumkatalogen Aprilosenapfel, P. d'Abriçot.)

Die Größe dieses beliebten Apfels ist mittelmäßig, wie des Borsdörfers, von hyperbolischer Form, mit einigen Ecken um die Blume herum; doch sind die meisten fast ganz rund. Die Schale ist anfangs blaßgelb, bey der Reife aber schön gelb und an der Sonnenseite lieblich roth. Sein Fleisch ist fest, gelb, zart, hat einen angenehmen, einer trockenen Aprikose nicht ganz unähnlichen Geschmak, ohne alle Säure, und bey der völligen Reife ein liebliches Parfüm. Der Saft ist nicht überflüssig, und der Apfel wird zuletzt etwas trocken. Der Baum breitet sich sehr aus, trägt außerordentlich voll und giebt unter allen die meisten Zwillinge. Ein gedrängt voller Baum mit reifen schön bemahlten Früchten giebt einen sehr reizenden Anblick.

44) Der große Rosenhäger.

Ein sehr beliebter ziemlich großer plattrunder Apfel, hauptsächlich für die Birthschaft, aber auch ziemlich gut zum frischen Genuß, 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch. Die Blume steht in einer ziemlich Vertiefung mit einigen Erhöhungen umgeben. Der Stiel ist 1 Zoll lang und in einer geräumigen Vertiefung. Die Schale ist blaßgelb und auf der Sonnenseite roth gestreift. Das Fleisch sieht weißgelb aus, ist locker und mürbe, hinreichend saftig, und angenehm süß. Er wird um Michaelis essbar und hält sich bis zum Frühjahr.

- 45) Der rothe kurzbaurende Apfel. Der rothe Sommer - Passpomm. Passe Pomme rouge. *) Passe Pomme d'été.

Einer der frühen Apfel, klein, mit einem tiefliegenden kleinen Auge, dünnen Stiel in einer glatten, weiten und tiefen Aushöhlung. An der Sonnenseite ist er blühend roth, auf der andern schwächer. Sein Fleisch ist weiß, unter der Schale auf der Sonnenseite etwas röthlich. Er hat einen angenehmen Saft und Geschmack, jedoch ohne sonderliches Parfüm. Er reift im August. Zum Kochen kann er schon Ende Julius gebraucht werden, hält sich aber nicht länger als 2 bis 3 Wochen.

Der Baum ist sehr fruchtbar. Seine Triebe sind dünn, hellbraunroth, wenig punktiert, mit sehr feiner Wolle, die Augen klein und kurz, die Augenträger etwas ausgehöhlt, und weit vorstehend.

- 46) Der rothe kurzbaurende Herbstapfel. Der rothe Herbstpasspomm. Passe pomme rouge d'Automne. **)

Dieser ist weit vorzüglicher, auch größer und länger baurend. Er ist beynahe ganz rund. Die Blume steht ziemlich flach, mit vielen feinen Rippen umgeben, wovon mehrere leicht über die Frucht hinlaufen. Der Stiel ist kurz, und steht in einer geräumigen, etwas tiefen Höhle. Auf der Schattenseite ist er gelb, übrigens aber hat er eine sehr schöne Rosenröthe. Er ist dunkel, gestreift, mit vielen feinen weißgrauen Punkten besetzt. Sein Fleisch ist weiß, mürbe, und hat um das Kernhaus herum eine röthliche Ader. Der Saft ist hinreichend, von einem trefflichen und bessern Geschmack, als ersterer. Er ist

*) Der Name Passe Pomme ist eigentlich unbestimmt; es können fast alle Sommeräpfel so heißen. Man versteht darunter aber einige Sorten, besonders rothe, κατ' ἐξοχην, wiewohl auch die Cousinnetten, gleichsam als Verwandte (Cousins) gehören.

**) Dieser stammt aus Bretagne, und heißt auch Passe Pomme générale; Pomme d'Outre passe; Passe pomme soyette; Passe pomme rouge dedans.

der leichteste unter den Äpfeln, und hält sich von August bis Ende Octobers.

47) Der weiße kurzdauernde Apfel. *Passepomme blanche.*

Dieser ist 2 Zoll dick, 1½ Zoll hoch, dem weißen Sommerkalvil ähnlich, hellgelb und auf der Sonnenseite etwas röthlich. Das Fleisch ist ganz weiß.

48) Der Englische Kantapfel. Der Frühapfel. *P. Avant tous.*

Ein vortrefflicher kleiner Apfel, der in seiner Gestalt sich oben und unten zurundet, durchaus gerippt ist, mit einer kleinen faltigen erhöhten Blume. Der Stiel ist lang, sehr fein und ein wenig eingesenkt. Die Schale ist überaus zart und dünn, bei der Zeltigung etwas fettig anzufühlen. Er ist weißlich gelb, aber bei der Reife schön strohgelb, weniger oder mehr roth geklammt, je nachdem die Sonne darauf trifft. Sein Fleisch ist zart, schneeweiß, sehr gewürzhalt und hat vielen edlen Saft. Er ist einer von den ersten Äpfeln des Jahrs und zeitigt um Johannis bis Anfang Augusts.

49) Der Astracanische Apfel. Moskowiter Apfel. Russischer Eisapfel. Zikadapfel. *P. d'Astracan. P. Transparente.*

Diese berühmte und bisher so verschieden und schwankend beschriebene und beurtheilte Sommerfrucht stammt wahrscheinlich aus dem warmen Astracan. Er ist besonders in Norden (überhaupt da wo er sich von starker, obgleich kurzer, Sonnenhitze auslebt,) der erste und vorzüglichste Apfel. Er wird in Rußland, Curland u. von schätzbarster Güte und Delicatesse, so daß sein Fleisch mit dem einer vortrefflichen Pflaume verglichen werden kann. Man findet in keinen Pomologien (wegen des Mangels an eigener Erziehung und Prüfung) eine richtige

Beschreibung *) von der eigentlichen Beschaffenheit dieser Frucht. Die Urtheile darüber sind sehr verschieden, theils weil der Baum den Gartenfreunden sehr häufig ganz unächts mitgetheilt wird, (wie unter andern ein gewisser grüner Kochapfel mit gallertartigen Flecken von unwissenden Handelsgärtnern dafür ausgegeben wird, und wie man zuweilen die ächte Sorte unter dem ganz unrichtigen Namen Ananasapfel erhält) theils beurtheilen manche die Frucht nach ihrer ungünstigen Lage, wo sie die erforderliche Sonnenhitze nicht genießen kann, und wo sie gar nicht das wird, was sie ihrer Natur nach werden könnte, so wenig als z. B. die Risling-Traube am Rhein den Wein giebt, welcher aus ihr auf dem Kay gepreßt wird. In Curland, — woher ich die ächten Keiser der frühern und spätern Varietät dieses höchst schätzbaren Baums erhalten habe, — wird die Frucht von ganz außerordentlicher Güte und Delikatesse. Ohngeachtet daselbst die frühern und sehr strengen Winter das Winterobst sehr selten zu einer ordentlichen Reife und Güte kommen lassen, so Kocht doch der heftige Grad der Sonnenhitze, (die vom Junius anfängt, bis 14 Tage nach Johannis anhält, und die Vegetation aller Sommergewächse wie in einem Treibhause befördert, um welche Zeit die Abend- und Morgendämmerung fast aneinander grünt) diesen Apfel bey einem starken Grade von Reife meist zu einem fließenden Saft und Syrup aus, so daß er glasartig und durchsichtig wird.

Er heißt da gewöhnlich der Zikadapfel. Mit dem Worte Zikad wird eine aus Italien dahin kommende Konfitüre bezeichnet, welche in unreifen mit Zucker eingemachten Melonen besteht, die vorzüglich zu Torten gebraucht werden, und eine grünlich gelbe Farbe haben. **) Eben

*) Selbst du Hamel macht eine ganz falsche Beschreibung von diesem Apfel; er hat ihn gar nicht gekannt.

**) Zucade schreiben eigentlich die Kaufleute. Wäre aber Cicade die richtigere Benennung, so stammte das Wort von Cicada, eine grünlich gelbe Heuschrecke, her, weil die beweiidete eingemachte Melonenfrucht eben die grünlich-gelbe Heuschreckenfärbung hat.

diese Farbe erhält auch der Ziladapfel an den glänzten oder durchsichtigen Stellen, wo das Fleisch des Apfels von der Sonnenhitze zu reinem überaus delikaten, zumal bey heißen Tagen sehr erquickenden Saft ausgekocht ist. Der Apfel wird aber selten durchgängig ziladfarbig; (mehr thut es sein nächster Verwandter, der nachfolgende Medalsche Virenapfel.) Wenn dies geschieht, so zerplatzt er, weil die Schale die Fülle des Safts nicht fassen kann, und wie eine zeltige Birsche aufspringt, wegen Regen ihren Saft schnell vermehrt. Vor der Ziladreife ist er zur Hälfte schon roth, zur andern Hälfte weißlichgelb; die letztere Seite ziladirt sich zuerst. Wenn man an derselben eindrücken kann, so ist der Apfel schon als ein feiner Tafelapfel eßbar. Die Wespen stellen ihm sehr nach. Er gehört zu der Kalvillensfamilie, weil er ein weites Kernhaus und Rippen hat; wegen seines delikaten Saftes und Parfüms aber auch zu den Rosenäpfeln.

Der Apfel ist seiner Gestalt nach meistens rundlich, im Durchschnitt $2\frac{1}{2}$ Zoll dick, und von Ansehen nicht schöner zu machen. Seine Schale ist strohgelb, glänzend, sehr fein, wie der ächte Italienische Rosmarinapfel, auf der Sonnenseite hellroth und dunkel schattirt. Sein angenehmer Geruch ist durchdringend. Sein Fleisch ist weiß, locker, und ziladirt sich erst bey uns, wenn der Baum einige Jahre alt wird; aber bey einigen von denselben Baume mehr oder weniger; die an der Sonne hängen, am meisten.

In Curland hat man von dieser Sorte zwey Varietäten:

1) den kleinern Ziladapfel;

dieser wird etwas früher reif und ziladirt sich vollständiger;

2) den größern Ziladapfel,

welcher etwas später reift, und sich meistens nur stellenweise ziladirt.

Der Baum ist übrigens fast derselbe, nur mit folgendem Unterschiede: Wenn die Reiser vom kleinern Ziladapfel zerschnitten werden, so findet sich der Kern oder das Mark grünlich, da die von der andern und größern

Berschiedenheit einen weißen Kern haben. — Der Baum macht überdies ein gutes Gewächs und trägt frühzeitig und reichlich.

Die Kernwildlinge von diesem Apfel nehmen sehr leicht jede Pflanzung an und wachsen schnell; weshalb auch die Inländischen Gärtner die Ziladäpfelkerne häufig für die Baumschulen säen. In Gurland kann der Baum das Messer nicht viel vertragen und kränkt leicht davon am Brande. In unserm Klima aber, wo er nicht so viele Nachtfrost, wie dort noch im May, auch noch zu Anfang Junius und schon wieder zu Anfang Septembers auszuhalten hat, bleibt er gesunder auch unter dem Messer. Auf seinem Wildlinge ist der Apfel empfindlich; er will entweder seinen eigenen aus Ziladäpfelkernen erzogenen Wildling, oder einen Kalbzwildling, oder den Paradiesapfel.

Um diese edle und herrliche Apfelsorte genau zu untersuchen, so habe ich nebst jenen beiden Varietäten von Winterstämmen auch einen dritten aus Weizlas bey Krems an den böhmischen Gränzen von einem ächten Obstkenner, erzogen. Die Polhöhe ist da $48\frac{1}{2}$ Grad, und die mittlere Sonnenwärme im Durchschnitt 25 Grade Reaumur. Die Lage aber, 200 Klafter höher als die zu Wien vorbeistießende Donau, ist wegen des schneidenden Nordostwindes viel rauher und kälter als die zu Frankfurt am Main von hennähe 50 Grad Polhöhe. Gleichwohl züchtet sich der Apfel zu Weizlas so, daß ein 9 Loth schwerer Apfel, nachlässig ausgepreßt, 7 Loth Saft, und nur 2 Loth Mark oder Trebern liefert. Es wird ebenfalls durchsichtig und reift im August.

50) Der Revalische Birnapfel.

Ein Bruder des vorher beschriebenen Astracanischen oder Zilad-Apfels, und ein trefflicher früher Sommerapfel aus Russland. Diesen Baum schickte mir ein schätzbare Freund derselben Gegend, der selbst ein guter Obstkenner ist. Die Stelle seines Briefs, diese edle Frucht betreffend, lautet so: „Sie haben meine Varietäten alle, außer der vornehmsten, nämlich dem Revalischen Birnapfel. Die Frucht kommt bey mir vor Passe Pomme rouge zur Reife, und sein

„Mensch mag letztere, wenn er jene haben kann. Apfelsosen sind Körperchen gegen sie. Wenn sie reif wird, so bekommt sie glasige Stellen, und läßt man sie dann in lange Hänagen, so plagt sie von einander. Will man sie etwas lange aufbewahren, so pflückt man sie etwas weniger zeitig ab, und verliert etwas an der Delikatesse. Die Frucht scheint eine Tochter vom russischen Eisapfel zu seyn. Sie ist in Biesland, Schleswig und Lübeck ohne Gleichen.“

Ich habe nun die erste hier in einem ganz ungünstigen und regenvollen Sommer gewachsene Frucht davon so befunden:

Es ist ein sehr alter früher Sommerapfel, der dem vorbegehenden etwas ähnlicht, meistens plattrund, bisweilen etwas höher gekantet, mittelmäßig groß, gelb, weiß punkirt, auf der Sonnenseite röthlich, und reich gestrichelt. Seine Blume ist stark geschlossen, etwas saftig und steht in einer mäßigen Vertiefung. Der Stiel ist ganz kurz, und die Höhlung, worin er steht, ist nicht tief. Der Apfel hat bey der Zeitigung einen überaus starken und vorzüglichsten Geruch. Sein Fleisch ist weiß, überaus zart und milde, saftig, von einem sehr delikaten Geschmack und von einem edlen Parfüm, das ihn unter die Rosenäpfel setzt. Häufig sind drei Kerne in jedem der fünf Samensächer. Seine Zeitigung ist schon gegen Ende Julius. Man kann ihn auch vom Baume essen. Er passirt bald die Zeit seiner Esbarkeit.

Daß nun diese erste Frucht sich damals kältern, und glasige Stellen bekommen sollte, war gar nicht zu erwarten. Fast beständiger Mangel an Sonnenschein, häufiges Regenwetter bis nahe zu seiner Zeitigung, machte dies unmöglich. Nach einigen Jahren der Erziehung und Beobachtung wollte ich an ihrer Kälterung in dem hiesigen Klima von 50° 4' Polhöhe fast zweifeln; ich glaubte, es würde eine Lage von 45° Polhöhe, wie nun Florenz u. erfordert werden, wenn diese Früchte sich kältern sollten. Allein zu meinem Vergnügen und zur nähern Verichtigung dieser sonderbaren Obstfrüchte fand ich im Sommer 1801 gegen Ende Julius den Neapolitanischen Weinapfel um die Hälfte kältert, und

stückenweise in Saft verwandelt. Die zisadlrte Gegend war ganz hell und durchsichtig, wie gefroren (weßwegen die Frucht wohl des Afrikanischen Apfels Eisapfel und transparente heißen mag), obgleich nicht weich, sondern etwa, als wenn die Schale mit einem Eißr angefüllt wäre.

Warum nun aber dieser und der Afrikanische Apfel sich nicht eher, auch nicht bey viel heißern Sommern zisadlrte, daran fand ich keine andere Ursache, als weil das Bäumchen noch zu jung war, und weil vielleicht der raschere Zufluß der jugendlichen Säfte die Frucht zu früh gereizt und abfallen gemacht hatte, ehe die Sonnenwärmer und die innere Digerirung der Säfte ihr ganzes Geschloß vollenden konnten. Es ist nun nicht zu zweifeln, daß, je älter der Baum wird, desto mehr die Früchte sich zisadlren, und daß sie bey einem älteren Baume sich ganz zisadlren werden, so daß man das Kernhaus, gegen das Licht gehalten, deutlich sehen kann. In unserm Klima genießen wir dabey den Vortheil, daß der hiesige Baum das Messer besser vertragen kann, und gesunder bleibt, als in seinem Vaterlande, wo er durch heftigen frühen und späten Frost dem Brande sehr unterworfen ist.

Zu bemerken ist hier endlich noch die marmorlrte Rosette oder das Sommerdschen, ein trefflicher, um die Blume herum rosenfarbener, violenartig riechender und wie Melonen schmeckender Sommerapfel für die Tafel; der rothe Sommerrosenapfel, der sich den Winter über hält; der Seldenapfel (*Cousinotte rouge d'Été*), sehr fein, aber klein; der Tulpenapfel, mit rothen Streifen, manchen Tulpen ähnlich; der kleine Favoritapfel, von der angenehmsten Röthe und einem Rosengeschmack; und der Florentinerapfel, von kalvilartiger Form, der auch trefflich für die Tafel ist.

§. 7.

Beschreibung der vornehmsten Sorten von der Familie der
Renetten.

Der Name Renette ist sehr unbestimmt; er bezeich-
net einen königlichen Apfel, d. h. einen Apfel von vor-
züglicher Güte. Die systematische Eintheilung und Klassi-
fication dieser Familie ist daher sehr müßlich. Man hat
viele Sorten mit dem Namen der Renetten belegt, wo-
von viele eigentlich gar nicht dazu gehören. Kein Pomolo-
ge hat daher noch die wesentlichen charakteristischen Kenn-
zeichen derselben angegeben. Man sieht es zwar einem
Apfel schon an, ob er unter die Renetten gehöre, und
dennoch fällt es äußerst schwer, die Kennzeichen zu bestim-
men, die sie von allen andern Arten standhaft unterschei-
den. Nach vielen Untersuchungen und Vergleichen
konnte ich keine andere als diese charakteristischen
Kennzeichen der Renetten auffinden.

1) In Ansehung der Gestalt sollen sie ohne Rip-
pen und Eden, die vornehmlich an Blume und Stiel rund
einklaufen, plattrund, mehr hoch als breit, aber nach
der Blume hin nicht spitzig zulaufend seyn, und diese soll
mäßig vertieft stehen. Doch ist selten eine Regel ohne
Ausnahme.

2) In Ansehung des Geschmacks sollen sie einen
hervorstechenden säßsäuerlichen, weinigen Geschmack ha-
ben. Es schließt sie aber auch ein vorstechender, mehr
süßer, oder ein säuerlich-süßer Saft nicht aus.

Da aber auch schon manche Apfelsfrüchte unter die
Renetten aufgenommen worden sind, die in ihrer Bildung
davon abweichen, theils Rippen haben, theils saltig am
Muge ic. sind, deren Parfüm und Geschmack ic. aber re-
nettenartig ist; da überhaupt die neuen Benennungen be-
kannter Sorten in der Pomologie nur mehr Verwirrung
machen würden, so behalten wir jene bey, und theilen
sie ein:

A. in vollkommene Renetten, und

B. in abweichende Renetten, wenn sie saltig
um die Blume sind, Rippen oder Eden oder sonst eine
unrunde Gestalt haben.

Die vornehmsten Sorten sind:

51) Die Muskatrenette.

Diese schätzbare Apfelsorte von ansehnlicher Größe ist rundlich dick, um die Blume herum sind einige unbedeutende Fältchen; der Stiel ist kurz und stark in einer scharfen, tiefen Höhlung. Vor der Lagerreise ist er gelblich grün; an der Sonnenseite schmutzig roth und manchmal etwas rauh. Viele sind aber auch glatt; diese werden bey der Zeitigung schön gelb, mit vielen schönen rothen, kleinen und größern Strichen und Flecken, hauptsächlich auf der Sonnenseite mit einigen gelben Punkten. Der Apfel hat ein gelbes, zartes, delikates Fleisch, und vielen süßen weinigen Saft mit einem feinen Muskatengeschmack. Er zeitigt Mitte Septembers und ist gegen Ende Decembers essbar. Je länger er aber am Baume hängen bleibt, desto gewürzhafter und delikater ist er. Was die Schätzbareit dieses Apfels vollständig macht, ist seine Haltbarkeit, weil er oft ein volles Jahr in seiner Kraft bleibt, ohne stippig zu werden; manche passiren jedoch schon im May, besonders von Zwergbäumen.

Der Baum wird mittelmäßig groß und sehr dicht von Holz; er ist sehr vorzüglich zu Spallern und Pyramiden. Seine Sommertriebe sind gerade und braunroth, die Augen spitz und klein, die Augenträger breit und platt. Seine Blätter machen ihn unter allen Apfelfäumen kenntlich, weil sie etwas langstielig, schmal und spitzig sind. Daher sieht auch der Baum sehr licht aus. Seine Fruchtbarkeit ist außerordentlich; er trägt fast alle Jahre. Er ist auch bald tragbar, und wegen seines muntern Triebes scheint er gegen andere seines Alters immer jünger zu seyn.

52) Die fliegende Renette. Reinette triomphante *)

Ein ganz vortrefflicher Apfel, dessen Größe und

*) Manger erwähnt zwar auch einer Rein. triomphante, und

Schönheit eines Jeden Besfall gewant. Wahrscheinlich ist er ein Abkömmling von der französischen Renette. Reif wird er sehr hochgelb, mit sternförmigen Punkten umgeben. Oft hat er nichts Reifhes, oft aber macht das Röthliche zwischen dem Gelben eine besondere Flerde aus. Bisweilen hat er braune rauhe Fleden und starke Warzen. Seine Blume ist schön und wohlriechend, und bildet einen hübschen Stern. Der Stiel ist kurz. Das Fleisch ist unter der zarten Haut sehr gelb, solide, doch zart, voll feinen Safts, mit angenehmem, pikantem, gewürzreichem Parfüm. Reif ist sie Ende Decembers und haltbar bis gegen März.

Der Baum macht ein schönes Gewächs aus. Seine Sommertriebe sind braunröthlich, häufig wie mit Silbersehaum überzogen, mit verstreuten weißen Punkten besetzt. Die Augen sind platt, wolligt, und haben starke vorstehende Augenträger.

53) Die Renette von Windsor. (Die Englische Renette.) *Monstrous of Windsor.*

Diese ist die größte unter den Renetten, eine sehr rare, vorzügliche Sorte aus England. Der Apfel ist etwas mehr lang als dick; Blume und Stiel sind eingeseult, weißlich grün am Baume und punkirt. Wenn Zeitigen ist der Apfel schön gelb; er bekommt zuweilen Warzen und rauhe Fleden. Sein Fleisch ist solide und delikar, der Saft erhaben. Er hält sich, gegen die Art der großen Früchte, die porös und leicht sind, bis es wieder reife Äpfel giebt.

Der Baum wird groß und stark. Seine Sommersprossen sind röthlich, sehr wenig punkirt, die Augen sind stark, platt aufliegend, mit platten Augenträgern.

giebt diese Benennung als ein Epitheton von der Renette blanche an; allein diese ist es nicht. Man hat nur von dem passenden Worte Gelegenheit genommen, jene neu entstandene vorzügliche Sorte so zu benennen.

54) Die edle Nordische Renette.

Ein sehr schöner, drey Jahre dauernder Apfel, von der Größe und Gestalt eines verlängerten Hirschkorns. Die Blume und der kurze Stiel stehen etwas vertieft. Vom Baume ist die Frucht sehr unscheinbar, grasgrün, rauh von grauem Rost. Wenn sie aber bis Pfingsten auf dem Lager gelegen hat, wo sie anfängt, genießbar zu werden, so bekommt sie einen Duft. Wird dieser mit einem Tuche abgerieben, so erscheint der Apfel gelb, auf der Sonnenseite roth, und so glänzend und schön, als ob er in Wachs gearbeitet wäre. Sein Fleisch, das anfangs vom Baum sehr hart, bitter und sauer ist, wird um Pfingsten zart, saftig, von vortreflichem Geschmack und einem angenehmen Rosenparfüm. So hält er sich drey Jahre, nur wird er nach dem zweiten Jahre etwas weich und nicht mehr so vollsaftig.

Der Baum wächst schlank, wie eine Pappel, wird sehr fruchtbar, aber nicht sehr dick von Stamm. Seine Blätter sind, wie die der Muskatrenette, auf den Seiten eingebogen, länglicht und spitzig, oben hellgrün und unten wolligt; der Rand ist stark gezähnt.

55) Die unvergleichliche Renette. Renetto non pareil.

Diese Sorte weicht von der Renettenform sehr ab. Sie läuft gegen die Blume etwas spitz zu. Die Blume selbst ist mit vielen kleinen Falten umgeben. Die Schale ist glatt, gelb mit zarten Pünktchen, hat bisweilen Rostflecken und starke Warzen, und nimmt auf der Sonnenseite stark Roth an. Ihr Fleisch ist sehr saftig, süßweinig, doch mehr süß als säuerlich. Das Parfüm ist nicht stark. Sie verdient wohl den Namen unvergleichlich bey den Sorten vom zweiten Range, aber keinesweges unter denen der ersten Klasse. Der Apfel hält sich aber in seiner Schönheit, bis es wieder frische giebt; er ist deshalb sehr schätzbar.

Der Baum ist sehr tragbar.

56) Die pikotirte Renette. *Reinette picotée.*

Ein ziemlich ansehnlicher Apfel, etwas abgestumpft spitz, mit dünner gelber Schale und süß säuerlichem Geschmaack. Sie wird im December zum Genuß reif, und dauert bis zur Baumblüthe. *)

57) Die Tuliparenette. *Rein. tulipée, R. conleuvrée.*

Eine der feinsten Renetten, und eine sehr reizende Frucht nach Gestalt und Geschmaack, groß, schön gelb und vermillion-roth. Sie hat ein mildes delikates Fleisch, einen süßen lieblichen Saft und Geschmaack.

Sein Holz unterscheidet sich sehr von andern Renetten, weil es nicht nur schwach, sondern auch blassig und von Farbe wie die des Versdörfers ist, gleichsam mit Silberschaum überzogen.

58) Der grüne Sans Pareil.

Ein mittelmäßig großer, plattrunder Apfel, grün und auf der Sonnenseite schmutzig roth, hin und wieder bräunlich geküpfelt. Der Stiel sitzt in einer ziemlich Höhlung, die Blume aber ist etwas flacher. Das Fleisch ist grünlisch, fests, voll weinartigen Safts, und von ziemlich gutem Geschmaack. Das Kernhaus ist mit einer grünen Ader eingefast. Er reift im Neujahr, hält sich bis Ende May's, und bleibt stets saftig. Er ist vom zweiten Range, unter den wirthschaftlichen aber vom ersten.

Der Baum wird einer der größten. Die Blüthen widerstehen dem Froste, und tragen alle Jahre ungemein voll.

59) Der Nelguin. *Nel Guin. Reinette Nelguin.*

Eine englische Renette vom ersten Range, sehr groß, rundlich, gelb, hier und da braun geküpfelt und

*) Siehe Beschreibung n. S. 97.

gesteckt, mit einem kurzen Stiele in einer engen Vertiefung. Das Fleisch ist fest, gelblich, von überaus feinem lieblichen Geschmack, und lederhaftem süßsauerlichem Saft. Sie reift im Februar und März, und ist eine herrliche Frucht.

Der Baum macht ein gutes Holzwachst, wird groß und trägt stark.

60) Die geküpfelte Renette. Reinotte marbrée.

Ein ansehnlicher Apfel von sehr platter Gestalt, meistens ganz roth, ist aber mit vielen gelblichweißen, starken Tüpfeln besäet. Er hat ein überaus hartes, aber feines weißes Fleisch, mit einem edlen Saft und unvergleichlichem Wohlgeschmack, wird erst im Jannar essbar, hält sich aber fast ein ganzes Jahr hindurch.

Der Baum wird nicht groß.

61) Die Goldrenette. Reinette d'or, Rein. dorée.

Es giebt sehr verschiedene Goldrenetten. Die vornehmste ist diejenige des Du Hamel, welche weiterhin unter den Peppings steht, so wie die deutsche Goldrenette, die von den größten ist, plattrund, hochgelb, glatt, und meistens auf der Sonnenseite röthlich angelauten. Sie hat eine ausgezeichnete Blume, die stark und wie gedoppelt ist. Das Fleisch ist solide, voll edlen süßweinigten Safts und delikaten Geschmacks. Sie hält sich lange.

62) Die holländische Goldrenette.

Ein ansehnlich großer, schöner, gelber Apfel, mehr rund als hoch. Einige sind auch etwas hoch gebauet, an der Sonnenseite etwas roth gestrichelt, und ringsum mit grauen Sternchen oder grauen dreieckigten Punkten besäet, bisweilen auch mit Warzen, wie die Borsdorfer. Sie sind von feinem Geschmack, edlem Saft und Parfüm. Der Apfel hält sich lange in den Winter hinein.

63) Die Forelleneinette. La Reinette tachetée.

Ein kleiner Haus- und Tafelapfel mit vielen großen sternartigen Flecken, die sich in der rothen Farbe schön ausnehmen. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr saftreich, weinfruchtlich. Er hält sich das ganze Jahr und ist vom ersten Range.

64) Der König Jakob.

Eine Englische weiße Renette, welche um Hannover und Osnabrück häufig gezogen und geschätzt wird. (S. Beiträge S. 89.)

65) Die Osnabrücker grau überzogene Renette.

Ein trefflicher Winter-Tafelapfel, ansehnlich groß, spitz zulaufend, mit gelber Schale, auf der Sonnenseite roth angelauten mit dunkelrothen Strichen; oft aber auch ganz mit Grau überzogen. Das Fleisch ist zart, delikates, von trefflichem Parfüm, und wird nie stippig. Der Apfel hält sich bis Pfingsten.

Der Baum wird groß.

66) Der rothe Kurzstiel. Rein. Courtpendu rouge *).

Ein ansehnlicher schöner Apfel von regelmäßiger plattrunder Renettengestalt, mit einer Blume, die nach Art der meisten Courtpendu in einem tiefen Schüsselchen steht, fast ganz roth, mit einer Menge weißer Punkte besät, die nach oben hin immer kleiner werden und gedrängter beisammen stehen. Um dem Stiele herum

*) Der Name Courtpendu, Kurzstiel, entstand wahrscheinlich, als die Obstkultur noch in ihrer Kindheit lag, und man wenige gute Apfelsorten hatte. Denn wie viele haben kurze Stiele? — Ja die allermeisten!

Gleichbedeutende Namen der Apfelsorten von Reinette Courtpendu rouge sind: Courtp. rosäer; gros Courtpendu oder Francatu.

und etwas an der Schattenseite ist er gelb; er hat darin graue Punkte, auch oft graue Flecken. Sein Fleisch ist fest, fein, gelblich, mit renettenartigem, süßem, wenigstem Saft und gutem angenehmen Geschmade. Der Apfel ist bis Mitte August ganz grün mit weißen Punkten; alsdann aber fängt er an sich zu färben, und wird hübsch roth. Die am meisten roth gefärbten sind die schmackhaftesten. Sie sind eßbar im Januar und Februar.

Der Baum macht zwar gutes Holzwachst, wird aber nicht groß; er belaubt sich sehr stark, blüht, wie überhaupt die Courtpendus (worauf sie sich besonders kenntlich und schätzbar machen), 10 bis 14 Tage später, als andere Apfelbäume, entgeht daher manchem Frühlingsfroste und Verderben der Blüthe, und trägt auch an sich stark und reichlich. Seine Sommerschossen sind stark, braunröthlich, mit vielen kleinen Punkten, ganz weiß, mit Wolle überzogen, die Augen breit, voller Wolle, die Augenträger hoch hervorstehend. Die Kerne dieses Apfels dienen trefflich zu Wildlingen, die besten Apfelsorten vornehmlich auch zu Zwergstämmen. Veredlung.

Diese Sorte von Courtpendu rouge hat wieder einige Varietäten; z. B.

67) Courtpendu mit Roth gestreift.

Dieser Apfel ist mit Roth durchflammt, da der Courtpendu rouge das Rothe auf der Sonnenseite gesammelt hat. Uebrigens sind sie einander gleich; indessen dauert der Courtpendu rouge länger und hat feinem Saft.

68) Der unvergleichliche Kurzstiel. Courtpendu non pareil.

Dieser ist etwas platter als die andern, und der vorzüglichste von Geschmack und Haltbarkeit.

69) Der weiße oder gelbe Kurzstiel. Courtpendu blanc oder jaune.

Er gleicht dem rothen Kurzstiele sehr, nur daß er

meistens etwas kleiner ausfällt, und wenn er reif ist, gelblich wird. Auch hat er oft hie und da einige rauhe grünliche Flecken. Sein Fleisch und Geschmak kommt auch mit jenem überein.

70) Die kleine Casseler Renette.

Ein mittelmäßig großer vortrefflicher Tafelapfel, der in seiner Gestalt einem großen Borsdorfer gleicht. Er ist glänzend goldgelb, und auf der Sonnenseite carmeisinroth mit abgesetzten dunkelrothen Streifen bemalt, überall mit grauen rauhen Punkten besetzt. Er hat bläuelichen Rostflecken und Warzen. Sein Fleisch ist weiß, fein, fest, voll Saft und von einem sehr angenehmen, zuckerartigen Geschmack ohne Säure. Er zeitigt im September und hält sich bis ins Frühjahr.

Der Baum wird wegen seiner großen und baldigen Fruchtbarkeit gar nicht groß, obgleich er in der Jugend lebhaft wächst. In der Blüthe ist er nicht zärtlich auf die Bitterung; er kommt selbst in einem geringen Erdreich gut fort. Seine Triebe sind röthlich-braun, und haben auf der Sonnenseite ein Silberhäutchen. Seine Blätter sind groß, sehr gefolgt und am Blattstiel abgestumpft, schön und fein gezahnt. Die Augen sind sehr klein, hart anliegend, die Augenträger platt und breit.

71) Die große oder doppelte Casseler Renette.

Ansehnlich groß, länglicht rund, theils etwas platter, 3 Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, mit überwachsenem Stiele. Die Schale ist bei der Zeitigung goldgelb, auf der Sonnenseite mit trüb-rothen, kurz abgesetzten Streifen besetzt. Die Punkte sind im Rothen weißgrau und im Gelben bräunlich, aber nicht sehr häufig. Das Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, zart, milde, saftvoll, und von einem gewürzhaften vortrefflichen Geschmack. Der Apfel zeitigt Ende Novembers und hält sich tief in den Winter. Er ist einer der ersten Tafeläpfel.

Der Baum wächst lebhaft und ist sehr fruchtbar. Seine Sommertriebe sind lang, violettbraunroth, auf

der Sonnenseite mit einem Silberhäutchen, mit vielen weißgrauen Punkten besetzt. Sein Blatt ist groß, die Augen sind klein und die Augenträger stark vorklebend.

72) Der graue Kurzstiel. Courpendu gris *).

Eine ziemlich ansehnliche, sehr platte Renette mit einer überaus tiefsitzenden Blume in einer weiten Ausbuchtung, wie in einem Schüsselchen. Seine Schale ist grüngelb, meistens rauh, nur hier und da glatt, auf der Sonnenseite rötlich; manche sind braunroth. Sein Stiel ist ganz kurz (was er aber mit den meisten Äpfeln gemein hat). Sein Fleisch ist weißgelb, sehr fein, ziemlich fest, von einem verhahenen Geschmacke, süßweinig; es neigt sich nach dem Parfüm des englischen Goldpeppings, wenn Boden und Lage gut ist. — Man muß ihn lange am Baume lassen. Seine Eßbarkeit dauert vom December bis in den März und April. Er ist vom ersten Range.

Sein Baumgewächs ist stark, seine Sommerachsen sind dick, gerade, dunkelbraunrötlich mit sehr feinen Punkten, mit weniger und feiner Wolke. Die Augen sind breit und platt, die Augenträger breit und vorklebend. Das Blatt ist ziemlich groß, oval, hat eine kurze Spitze, ist unten fein wollig, dunkelgrün und kumpfartig gezähnt.

73) Die feuerrothliche Renette. Reinette rousse **).

Von abweichender Gestalt, hoch, mit breiten Rippen, groß, von tief eingesenkter, starker Blume und eben solchen Stiel. Die Farbe ist wachsartig weißlich, auf der Sonnenseite rötlich mit schönen rothen

*) Wird noch verschiedentlich benannt: Bardin, Pomme de Bardin (ob von Barbi in Parma?); Reinette courpendu; Grauwe Kopendu Renet; Goslingase Renet; Courte queue; Kampanien - Apfel.

**) Hirschfeld nennt sie auch Carmeliterrenette, Reine de Carmes.

Streifen und Klammern. Das Fleisch ist solide, von angenehmem Gaste und Geschmade. Diese Renette hält sich lange.

74) Die rothe Renette. Reinette rouge. *)

Ein ansehnlich großer Apfel, 3 Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, hellgelb, glatt, auf der Sonnenseite mit kurzen Streifen stark geröthet, und mit hellgrauen ganz kleinen Pünktchen versehen. Der Stiel ist lang und steht in einer glatten Vertiefung. Sein Fleisch ist zart, obgleich fest, ins Gelbliche fallend, überaus saftig, süß und rather erhaben weinsäuerlich, von sehr angenehmem Geschmack und Parfüm. Er hält sich bis Februar und März und rothet nie wohl, wie viele Renetten.

Der Baum wird mittelmäßig stark und tragbar; seine Sommertriebe sind unten grün und gegen die Spitze röthlich, punktirt, dick und lang; die Augen sind kurz und sehr platt, die Augenträger breit und ausgehöhlt.

75) Die einseitig rothe Renette. Reinette rouge à Côté.

Diese ist mittelmäßig groß, mehr lang als dick. Sie ist an der eingesenkten Blume etwas faltig, reißfärbig oder schmutzig roth an einer Seite, auch wohl um den ganzen Stiele herum; übrigens grün und punktirt. Das Fleisch ist zart, angenehm und der Saft erhaben. Reif ist der Apfel im December; er hält sich bis nach Oken.

Der Baum ist sehr tragbar, aber dem Krebs unterworfen.

76) Die gestreifte Renette. Rein. filée.

Ein ziemlich ansehnliche sehr schätzbare Renette von regulärem Bau, mit einem kurzen Stiele. Die Grundfarbe ist bey der Zeitigung gelb; die Frucht ist aber ein größten Theils mit Grau überzogen, das Gelbe stellt grauer maschentartiger Linien; sie sieht Knops Charakter.

*) Synonyme: Rein. rouge d'hiver; Rein. du Roi; Rein. de la Reine; Granaat-Renct.

Apfel sehr ähnlich. Häufig hat sie Warzen. Sein Fleisch überaus zart, milde, aber solide, von sehr gutem Aroma etwas weinlitem Casse und von angenehmen Kernettparfum. Reif ist sie gegen Weihnachten; sie hält sich 3 Pfingsten, und ist vom ersten Range.

77) Die Marzipan - Kernette.

Eine anschnlich große Herbstfrucht, etwas platt, $3\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Die starke Blume steht einer tiefen nicht geräumigen Einsenkung, aus welcher 6 Rippen erheben, die sanft über die ganze Frucht hinlaufen. Der dünne Stiel ist einen halben Zoll lang und ist in einer weitgeschweiften anschnlichen Höhle, die im Grunde etwas rostfarbig ist. Die Schale ist hellgrün; wird aber mit der Zeitlaug blaßgelb, auf der Sonnenseite mit einem leichten Anflug von Röthe und rotheingefärbten Punkten; auf der Schattenseite haben die Punkte eine grüne Farbe. Die Frucht hat einen äußerst angenehmen Geruch, wie eine feine Pomme. Das Fleisch ist weich, etwas grobkörnig, mäßig saftvoll, hat eine große grüne Ader um das Kernhaus herum, und einen angenehmen gewürzhaften Geschmack. — Der Baum wächst lebhaft, setzt viel Holz an, und ist ziemlich fruchtbar.

78) Die Charakter - Kernette.

Sie ist eine Art Goldkernette, von mittlerer Größe; in ihrer Höhe mißt sie 2 Zoll 9 Linien, in der Breite 2 Zoll 6 Linien. Der Apfel hat seine größte Breite in der unteren Hälfte seiner Höhe; von dieser läuft er nach dem Stiele platt abgerundet zu, nach der Blume nimmt er mehr ab, endigt sich aber doch ganz platt. Die Blume senkt sich als einem ziemlichen Unfange sich ein, ist klein, verschlossen, geräumlich tief, und mit einer kleinen Kehle nach dem Kernhause zu versehen. Unmittelbar um sie herum liegen wellen einige Falten. Die Schale ist bei der Zeitlaug Zitronengelb und auf der Sonnenseite fast braunroth, außerdem ist sie mit einem graulichen rauen Ueberzuge bedeckt, überall aber mit grauen Strichen und Linien überzogen, die sich kreuzen und auch neben einander hinführen. Der Stiel steht in einer mäßigen, aber geräum-

lichen Vertiefung, ist kurz, mittelmäßig stark und festig. Die Schale ist dick; und wenn der Apfel nicht lange genug am Baume hängen bleibt, so rumpelt er gern. Das Fleisch ist grüngelb, zart und fest. Saft ist zur Genüge vorhanden und der Geschmack ist süß, erhaben und stärkend. Der Baum ist tragbar und wird mittelmäßig stark.

79) Die gestochene Renette. *Reinette piquée.*

Ein glatter, rötlich brauner, fast kastanienfarbener Apfel von Form und Größe eines der größten Vorädorfer mit weißen feinen Punkten besät, als wenn sie mit einer Nadel eingestochen wären. Jeder Punkt aber ist nur einem starken grünen Rande eingefast. Sein Fleisch ist solide, zart, mit trefflichem weinligem Saft angefüllt. Man wird sie im Februar und März.

80) Die gelbe frühe Renette. Die kleine gelbe Frührenette. Die Sommerrenette. *Reinette jaune hative. Rein. d'Été.*

Ein etwas kleiner hellgelber Apfel mit großen braunen Punkten und Flecken, bisweilen mit großen braunen Warzen, wie der Vorädorfer. Sein Fleisch ist schön weiß, fein, saftig und von einem reinen, weinsäuerlichen angenehmen Geschmacke. Er ist eßbar im September und October, hält sich aber nicht lange. Uebrigens ist er vom zweyten Range.

Der Baum wird mittelmäßig groß, und ziemlich fruchtbar. Seine Sommerschossen sind hellbraun und sparsam punktiert, die Augen kurz, ihre Träger breit, und verscheidend, das Blatt groß und bogenförmig gezahnt.

81) Die gelbe späte Renette. *Reinette jaune tardive. *)*

Ein mittelmäßig großer, platter, schöner, trefflicher Apfel vom ersten Range, auf der Sonnenseite goldgelb, selten rötlich, mit braunen Punkten (manche haben zur Hälfte vom Stiele an eine rauhe Schale;) übrighens sind sie gelb.

*) Gleichbedeutende Namen: *Rein. dorée*; *Rein. tulipée*; *Gould-Renet*; *Rein. Couleuvrés*.

Die Blume ist groß und klefiegend, der Stiel ist kurz und dick. Sein Fleisch ist gelblich, zart, saftig, weinigsäßig, und von einem überaus angenehmen Geschmacke, der viel an den Geschmack des Vorredners grünt. Er reift um Weihnachten und hält sich lange bis in den März. Er ist eine der vornehmsten Renetten.

Der Baum wird mittelmäßig, von gutem Triebe, sehr fruchtbar, und seine Blüthe widersteht dem Froste.

82) Die grüne Renette. Reinette verte. *)

Der Apfel ist mittelmäßig groß, regulär gebildet, grüngrau mit rauher Schale, aus deren Grau eine gelblich grüne Farbe hervorsieht. Das Fleisch ist gelblich mit grünen Adern, fest, und wird daher nie streifig. Es ist saftig, von angenehmem Renettengeschmack, esbar im Januar, hält sich weit in den Sommer hinein, und in einem guten Keller bis es wieder frische giebt.

83) Die weiße Renette. Reinette blanche. **)

Ein nicht großer, etwas flacher Apfel. Seine Blume sitzt etwas seicht und in Falten; der Apfel hat bisweilen gegen die Regel der Renettengestalt kleine Beulen. Seine Haut ist glatt und gelblichweiß, mit grauen weiß eingefaßten feinen Punkten. Der Stiel sitzt tief und hat einen Auswuchs. Sein Fleisch ist zart, milde, weiß, hat Saft genug, der zwar angenehm ist, aber nicht viel Parfüm hat. Er wird esbar im November, hält sich lange, und schrumpt nicht ein. — Man setzt ihn zwar in die erste Klasse des Tafelobstes; es ist ihm aber doch nur der zweite Rang zuzugeschiehen.

Der Baum macht ein ziemlich gutes Gewächs, und ist stark tragbar.

84) Die Renette von Clareval. ***)

Ein mittelmäßig großer, etwas hochgehaunter Apfel,

*) Spacen. Groene fransche Renet; Rein. verte ronde.

**) Heißt auch: Rein. franche. (dieser ist aber sehr weit von ihm unterschieden); Rein. triomphante; Weiße fransche Renet; Weiße Renet mit Stippen.

***) Eine Ektep in der Provinz Clermont.

der fünf ganz flache Rippen hat, glatt, gelb, worunter das grüne stark steht, überall mit Sternpunkten besetzt. Die Blume steht in fünf flachen Beulen eingeschlossen. Der Stiel ist etwas hart und nicht gar kurz. Das Fleisch ist fein, milde, sehr saftig mit einem pikanten Parfüm. Gewöhnlich ist das Kernhaus mit einer grünen Ober umgeben. Er ist ein Apfel von vieler Güte und vom ersten Range. Reif wird er gegen Ende Decembers.

85) Die französische Renette. Reinette franche.

Diese wird oft mit der weißen Renette verwechselt. Sie ist vorzüglicher, größer, dekkater, und gehört in den ersten Rang. Der sehr schöne große Apfel ist etwas rundlich, 3 Zoll dick, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, hat breite flache Rippen, grüne sternförmige Punkte, ist an der Sonnenseite oft röthlich, auf der Schattenseite goldgelb, hat eine tiefsitzende sehr große Blume, und einen sehr kurzen Stiel, der in einer engen und tiefen Höhlung sitzt. Sein Fleisch ist gelblichweiß, milde, mit süßem Saft und erhabenem Parfüm. Er ist reif im December und Januar und hält sich lange.

86) Die holländische Renette. Reinette de Hollande.

Ein vorzüglicher Apfel, etwas länglicht, groß, $3\frac{1}{2}$ $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch und wegen 2 bis $2\frac{1}{2}$ Zoll im Durchschnitt. Er ist glatt. Im Baum sieht er weißlichgrün aus, wird aber bey der Reife schön gelb, auf der Sonnenseite fast röthlichgelb. Er hat nicht viele und harte Punkte. Das Auge ist geschlossen durch die Blumenblätter, die auch bis zur Reife sind. Die Höhlung, worin der kurze Stiel steht, ist ebenfalls grün. Sein Fleisch ist dekkat und hat den Parfüm und Saft des weißen Kalvils; nur ist der Saft nicht so pikant auf der Zunge. Er wird reif im December und hält sich bis Ende Februars.

87) Die große englische Renette. Reinette grosse d'Angleterre.

Ein sehr starker großer Apfel, von plattrunder Gestalt, mit fünf großen flachen Rippen, die sich um die Blume stärker erheben. Die Blume steht tief, und der kurze dicke

Stiel in einer breiten starken Vertiefung. Seine Farbe ist bey der Zeltigung goldgelb; von sternförmigen Punkten stets rauh. Die Sonnenseite ist zuweilen gelbröthlich angelauten. Sein Fleisch ist vortreflich, etwas arößlich, milde, voll edlen Saßes, weinigfüß mit einem angenehmen karfüm. Das Kernhaus ist zwar groß, weil die Frucht roß ist; es ist aber doch nicht geräumia genug, um zur kaltilart zu passen. Deswegen gehört sie noch unter die Renetten. Reif ist sie um Weihnachten und haltbar bis in en May.

88) Die kleine englische Renette. Reinette d'Angleterre.

Ein sehr schöner langer Apfel, der mit der Goldrenette im Fleisch und Geschmaß sehr viel ähnliches hat; eine Form aber ist größer und die Farbe schöner. Er reuert bis den März, ist sehr schäßbar und gehöört zum ersten Range. — Er trägt voll, auf schönem wuchshastem polye.

89) Die Renette von Orleans. Rein. d'Orleans.

Eine ansehnliche, überaus schöne, treffliche Frucht, rundlich und wohl gebauet, auf der Sonnenseite hochroth, mit jarten dunkleren Streifen; auf der Schattenseite aber heller roth, mit anfangs weißen, hernach hochgelben Flecken. Im Rothen ist der Apfel weiß punktiert, auf der Schattenseite aber hat er graue Punkte. Der kurze Stiel ist in einer verhältnismäßigen Ausbuchtung, die Blume aber steht fast flach in einer geringen Vertiefung mit kaum merkbaren Falten. Oben ist der Apfel etwas abgerundet zugelaufend. Sein Fleisch ist gelblich, milde, voll edlen süßen Saßes von sehr angenehmem Geschmaß. Er ist reif im Januar; ein guter und schöner Apfel vom ersten Range.

90) Die Renette von Rochelle. Rein. de Rochelle.

Sie ist von gewöhnlicher Renettengröße, von gedruckerter Gestalt, über und über mit Grau wie überstrickt, und mit Rosspunkten hin und wieder bestreut. Die Grundfarbe aber ist ein bleibendes glänzendes Grün. Die Blume

ist klein; sie steht in einer zwar engen, aber doch etwas tiefen Ausbuchtung. Der Stiel ist kurz und stark; seine Vertiefung ist anfangs sehr weit, geht aber sogleich zu. Sein Fleisch ist grünlich weiß und milde, der Saft häufig und der Geschmack sehr angenehm ohne Säure. — Die Blätter machen den Baum sehr kenntlich, da sie vorzüglich scharf gezähnt sind.

91) Die graue süße Renette. Renet socte grauwe. *)

Ein mittelmäßig großer, rundlicher holländischer Apfel, von gelblich grüner Schale mit einem gelbgrauen Roste überzogen. Man sieht bisweilen weißgraue Punkte darin. Sein Fleisch ist sehr fein, voll Saft und von einem sehr angenehmen erhabenen unedartigen Geschmack. Er wird Lagerreife im December und hält sich bis ins Frühjahr. Er hat eine graue raue Schale, hartes Fleisch, sehr süßen Saft und angenehmes etwas bisamartiges Parfüm. Er reift im Januar und Februar, und ist ein vorzüglicher Apfel.

Der Baum macht ein gutes Gewächs, ist aber nicht stark tragbar.

92) Die graue Renette. Reinette grise. **)

Ein großer Apfel, unten mehr dick, als hoch, zuweilen auch platt. Seine Schale ist rauh und graulich auf einem hellgrünen Grunde. Sein Fleisch ist fein und grünlich, mit einem nicht gar häufigen, aber angenehmen säuerlichen Saft. Er ist sehr niedlich auf dem Lager, und zieht in einer dunnigen Luft oder auf Stroh einen sehr fetalen Geschmack an, zumal bey ungünstigen Jahrgängen. Wenn er nicht seine hinlängliche Zeit am Baume bleibt, so wird er weiß und schrumpft ein. Sonst aber hält er

*) Genen. Soete franche Renet; Soete Renet masqué; Reinette grise masquée; Reine d'hiver masquée.

**) Heist auch: Graue franche Renet; Graue Renet Appel; Graue Meniste Renet; Ren. grise-double. Es wird auch häufig der Lederapfel genannt und Rainbow grise. Am Rhein und Rheim heißt er der Diablen.

sich sehr lange, und ist vom Januar bis in den Apr. essbar und gut, taugt auch zu allem ökonomischen Gebrauche.

Der Baum wird unter den Renettenarten ziemlich stark; läßt aber seine Zweige hängen. Die Sommertriebe sind lang und gerade, an der Sonnenseite hell braunroth, an der andern grün, getüpfelt und mit Wolle. Die Augen sind sehr kurz, die Träger platt und wenig vorkiehend. — Er bekommt gern den Brand, ist aber sehr fruchtbar und seine Blüthe dauerhaft.

93) Die kleine graue Renette. Reinette grise.

Diese Sorte ist kleiner, fast rund, zum Theil platt, um die eingesenkte Blume herum etwas saftig. Der Stiel liegt tief eingesenkt in einer engen Ausbuchtung. Die Schale ist sehr rau und grau, auf der Sonnenseite oft dickroth mit Gelb vermischt. Sein Fleisch ist weißgelblich, fest, doch zart; sein Saft wenig und pikant. Er wird essbar im Januar und hält sich ein ganzes Jahr in einem guten Keller. Er ist sehr schätzbar; man muß ihn aber nicht zu früh vom Baume nehmen.

94) Die Champagner Renette. Reinette grise de Champagne.

Er hat viel Aehnlichkeit mit voriger, ist grau, saftlos, und hat an der Sonnenseite einige kleine kurze und schmale rothe Streifen, wie am grauen Fenouillet. Der Stiel ist sehr kurz und steht in einer ausgeschweiften Höhle. Sein Fleisch ist markig, mit einem süßen sehr angenehmen Geste. Er hält sich lange, und ist den Liebhabern süßer Aepfel vorzüglich angenehm.

95) Die königliche Renette. Reinette royale.

Sie ist sehr nahe mit der Rein. franche verwandt, eine schöne, meistens etwas unregelmäßige Frucht, platt ansehend, oft auch länglicht. Die Blume steht in einer nicht tiefen, oft unebenen, meistens mit fünf Rippen umgebenen Einsenkung, wovon mehrere sehr sichtbar über den Apfel hinlaufen. Der kurze nicht über die Frucht hervorragende Stiel steht in einer oft ziemlich tiefen, engen, meistens rothfarbigen Höhle. Die Schale wird

ben der Zeitigung hellgelb, auf der Sonnenseite schön gelb, welches sich manchmal nur in breiten Streifen. Die Punkte sind sehr häufig und sternförmig. Was diesen Apfel von der Reinette Franche charakterisiert, sind seine hängenden, gelbbraunen netzförmigen Bestandtheile, die rauh, fast wie bei der grauen Reine ausfühlen sind. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr locker als bei der französischen Reinette, voll Saft, dem angenehmsten zuckerartigen Geschmack, ohne alle Säure, jedoch nicht so erhaben Peppingartig, wie bei ihren Verwandten. Der Baum wächst sehr stark, belaubt sich sehr schön.

96) Die Carmellier Reinette. Reinette Carmes.

Diese schöne, mittelmäßig große, vortreffliche Reine ist meistens von platter Form, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und hat eine flachliegende, mit sechsen Falten umgebene Rund einen dünnen Stiel. Sie ist glänzend gelb und der Sonnenseite glänzend roth, mit vielen feinen weißen Punkten. Das Fleisch ist weiß ins Grünliche wiebelförmig und saftig, vor einem sehr angenehmen Geschmack und Geruch. Sie reift im December und hält sich ins Frühjahr. — Zum ersten Range.

97) Die Reinette von Luneville. Rein. de Luneville. Heißt auch Rein. picotée; ist eine andere als die unter demselben Namen vorkommende.

Eine kleine Reinette in der Gestalt eines mittelgroßen Borsdorfers, mit tiefsitzendem kurzen Stiele, kleiner Blume. Ihre Farbe ist weißlich gelb, auf der Sonnenseite und der Blume herum roth, mit feinen weißen Punkten besetzt, auf der Schattenseite aber mit groß. Das Fleisch ist fein, sehr hart, voller Saft und bei der Zeitigung von gewürzhaftem edlem Geschmack. Der Baum hält sich zwei volle Jahre, welches ihn schätzbar macht.

98) Die Hochzeits - Reinette.

Ein kleiner sehr platter Apfel, dem Zwiebelapfel

lich, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $1\frac{3}{4}$ Zoll hoch, mit flach stehender, sanft eingesenkter Blume und kurzem Stiel in einer sehr weiten Ausbuchtung. Seine Farbe ist die des Vordorfers, mit öfteren Warzen, und theils dicken, theils feinen bräunlichen Punkten. Sein Fleisch ist weiß, ins Gelbliche spielend, sehr fein, fest, saftvoll und von einem angenehmen süßsauerlichen Geschmacke. Er reift im December, und hält sich den ganzen Winter hindurch. — Der Baum wird groß, sehr tragbar und hat ein großes eiförmiges Blatt.

99) Die Reinette aus Bretagne. Reinette de Bretagne.

Ein mittelmäßig großer Apfel, der zum Theil stark breit gedrückt ist, meistens aber gegen die Blume etwas geschmeidiger zuläuft. Das Auge steht in einer engen und seichten Vertiefung; der Stiel sitzt noch enger, ist dünn und fast einen Zoll lang; seine Höhlung ist meistens mit einem grauen Flecken eingefaßt. Er ist rau, an der Sonnenseite schön roth, und dunkelroth gestreift, an der Gegenseite aber theils hellroth, theils schön goldgelb. Wo er roth ist, sind die Punkte gelb und groß, und wo er gelb ist, sind die Punkte grau. — Sein Fleisch ist fein, ziemlich fest, und gleichsam brüchig, weiß und etwas gelblich, von starkem Parfüm. Es hat vielen Saft, der nicht sonderlich weinigt, sondern mehr gezuckert ist. Der an sich sehr gute Apfel hält sich nur höchstens bis Ende Decembers.

100) Die Renette von Monbron. Renet van Monbron.

Ein großer Apfel, der rauh, im grünlich gelben Grunde blaßbraun, getüpfelt und geklebt ist. Er hat ein mildes grünlich gelbes Fleisch mit einem lieblichen Saft und sehr gutem Geschmack, so daß er ein Tafelapfel vom ersten Rang heißen kann. Er ist eßbar im Januar und Februar.

101) Die Renette von Aizerna. Renet van Aizerna oder Aizema.

Ein mittelmäßig großer, goldgelber guter Apfel vom

ersten Range. Er ist fast rund, von Gestalt eines größten Vordorfer, auf der Sonnenseite dem Goldpung ähnlich, mit braunen Punkten und Strichen. Die Blume sitzt sehr flach in einigen kleinen Falten; der Stiel sitzt gleichfalls flach, ist kurz und dick. Sein Fleisch ist gelblich, zart, aber solide, saftig, gut, und von einem angenehmen, nicht sehr starken Parfüm, das der Reine Normandie gleicht. Reif ist er im Januar. Er bleibt lange.

102) Die Renette von Sorgvliet. Renette von Sorgvliet.

Ein großer plattrunder Apfel auch vom ersten Range. Seine Farbe ist grünlich gelb, braun punktiert und geklebbisweilen an der Sonnenseite röthlich. Sein Fleisch ist zwar solide, doch mürbe, gelblich, von einem lieblichen Geschmack und aromatischen Parfüm.

Der Baum treibt gut und ist ziemlich fruchtbar.

103) Die deutsche Renette. Reinette Allmande.

Eine schätzbare Dauer-Frucht; ansehnlich groß, flach und platt gebogen, mit einer etwas tiefliegenden Blume. Die Schale wird auf dem Lager strohgelb, glatt und glänzend. Das Fleisch ist zart, gut, voller Saft, bleibt auf dem Lager nach anderthalb Jahren eben so vollsaftig und schön und wird dann goldgelb.

104) Der Normännische Apfel. Pomme de Reinette de Normandie. *)

Ein trefflicher Apfel vom ersten Range, der zu den besten Renetten gehört. Er ist mittelmäßig groß, mehr dick als hoch, grüngelb, und bey der Reife hochgelb wie eine Zitrone, mit vielen grauen edigten Tüpfeln. Besonders hat er oft vom Stiele an fast bis an die Mitte d

*) In Nürnberg, Ansbach und meistens in Franken heißt er auch recht der Rosmarinapfel, weil er fälschlich auch unter diesem Namen aus Tyrol versendet und verkauft wird, ob er sich auch ein sehr guter Apfel ist. Der ächte Rosmarinapfel ist d. No. 22. beschriebene kalpisartige.

Apfels granröthliche Linien, wie der Charakterapfel. Die Höhlung um die Blume herum hat bisweilen kumpfe Höcker. Der Stiel sitzt in einer tiefen scharf cylindrischen Höhlung. Das Fleisch ist überaus zart, gelblich weiß, voll von pilantem weinigten süßäuerlichen Saft, reizendem Geschmack, und angenehmen Parfüm. Er reift gegen Ende Januars und hält sich in seiner vollen Güte und Delikatesse ein ganzes Jahr lang.

Der Baum treibt hellbräunliche Sommerknoten mit kleinen weißen Punkten, sie sind stark mit Wolke umgeben. Die Augen sind stark, abgerundet, wulstig und mit rothen Punkten, die Augenträger ausgehöhlt, nicht vorkiehend.

105) Der Zwiebelapfel. Rein. platte. *)

Eine Renette von ausgezeichnete Gestalt, die völlig einer breiten Zwiebel gleicht, von mittelmäßiger Größe. Oben ist die Frucht ganz breit und flach, die Blume steht ohne merkliche Vertiefung, aber der Stiel, welcher lang und zart ist, in einer regulären Ausbuchtung. Seine Farbe ist meistens grau und rauh, die obere Hälfte aber gewöhnlich gelb mit grauen Punkten. Einzelne, die an der Mittelsseite hängen, sind auf der Sonnenseite so schön roth, wie der Borsdorfer, manche haben auch Warzen. — Das Fleisch ist weiß, solide, zart, von süßem weinigem Saft und gutem Wohlgeschmack. Er bekommt nie Stuppen, reift um Weihnachten und hält sich sehr lange.

Der Baum ist außerordentlich fruchtbar und hängt sich sehr voll.

106) Die Carpentin-Renette. Reinette Carpentin.

Diese ist klein, trefflich, von einem eigenthümlichen pilanten Geschmack, an Form und Größe dem Borsdorfer etwas ähnlich. Die Schale hat einen rothigen Ueberzug und überall fühlt sich der Apfel rauh an. Das Fleisch

*) In Holland heißt er der Zwiebelapfel; in Braubau Rein. Rur.; Bauernrenette auch im Elbischen; ferner Plat: arsch. Knop nennt ihn Zwiebelborsdorfer.

ist blendend weiß. Der Baum kommt sehr leicht fort
f. Venträge u. S. 95 f.

107) Der rothe Borsdorfer.

Ein trefflicher Abkömmling von unserm teutschen Borsdorfer. Er hat dessen gewöhnliche Gestalt und Größe, ist auf der einen Seite glänzend roth, auf der andern etwas gelb, hat bläuelichen auch Warzen und gelbe Punkte, die gleichsam verloren darauf gestreuet sind. Stiel und Blume sind wie bey dem edlen Borsdorfer. Sein Fleisch ist sehr weiß, zart, saftig und süß, voll Gewürz, mit einem starken Rosenparfüm. Das Kernhaus ist mit einer rosenrothen Ader eingefast. Der Apfel ist lagerreif um Weihnachten.

Der Baum wird einer der größten; die Blüthe widersteht dem Froste und er trägt alle Jahre ungemein voll. Er ist nicht genug zu empfehlen; er übertrifft noch den edlen Borsdorfer.

108) Der große Borsdorfer. Der böhmische Borsdorfer.

Ein wahrer Bruder vom edlen Borsdorfer. Sein Fleisch gleicht ihm; auch sein Geschmack hat viel ähnliches, doch hat er nicht ganz sein Parfüm. Aber sonst ist er vorzüglich. Seine Gestalt ist länglicht, aegen die in Falten liegende Blume etwas zugespitzt. Seine Farbe ist goldgelb, auf der Sonnenseite schön roth, stark mit sehr subtilen Pünktchen besäet, welche mit einem weißen Rande umgeben sind. Oft hat er auch Warzen. Er hält sich des Winters länger in seiner Kraft als der edle Borsdorfer. — Der Baum gleicht an Holz und Wuchs ganz dem edlen Borsdorfer; hat noch feinere und dünnere Sommerknoten, aber den Vorzug, daß er sehr früh, und oft schon im zweiten Jahre nach der Pfropfung trägt, so wie überhaupt sehr fruchtbar ist.

109) Der schwarze Borsdorfer, gewöhnlich der Koblapfel genannt. Pomme noire.

Ein kleiner plattrunder, dunkel violetter Apfel, in der Gestalt dem Winterborsdorfer ähnlich. Die Blume

ist fast ganz flach, und ist klein, der Stiel dünn und kurz in einer kleinen Vertiefung. Das Fleisch ist weißgrün, und an vielen Stellen unter der Schale roth; es ist locker, hat keinen überflüssigen Saft und einen Zitronensäuerlichen mispelartigen Geschmack. Der Apfel wird agerreif im December und dauert bis in den April.

Der Baum wird mittelmäßig stark, hat schwarzbraune Sommerschossen, die stark weißgran überlaufen sind, ein länglichtrundes, dunkelgrünes, groß und scharf gezahntes Blatt.

110) Der grüne Vordorfer *).

Dieser ist in Holland zu Hause, von gewöhnlicher Gestalt und von der Größe des edlen Vordorfers. Anfangs ist er hellgrün, mit eingesenktem Auge und Stiele. Gegen April wird er schön hellgelb, auf der Sonnenseite dann schwach röthlich und ganz fein punktiert. Sein Fleisch und Geschmack kommt dem edlen und dem rothen Vordorfer nicht gleich.

Außer diesen verschiedenen Renettenarten sind noch zu merken: die Harlemer Renette, gelbgrün mit hellbraunen Punkten; die grüne Vandrenette oder lange, rothgestreifte, grüne Renette; die Renette von Auvergne, mit weißlich grüner, glänzender Schale, die viele raube, sternförmige Punkte hat; die rothe Renette von Najou; die Renette von Breda, welche schön goldgelb und köstlich ist; die Renette von Damascus, schön, groß und kugelförmig, mit hellgrüner, dunkel blutroth punktirter Schale; der Lütticher Apfel, eine sehr große grüne Renette; die Lothringer grüne Renette; die Edle Nordische Renette, von dem trefflichsten Geschmacke und einem angenehmen Rosenparfüm, von einem Dufte umgeben, der sich leicht abreiben läßt, und wo dann der Apfel wie von Wachs gearbeitet aussieht; die Carmeliter-Renette, eine treffliche, spitzige, der Cassler ähnlich;

*) Heißt in der Wetterau der Gränling.

die Bellefleur-Kenette, ein feiner, süßer, fast walzenförmiger Apfel; der deutsche Käseapfel, von der Form eines platten Handkäses, aber delik. (Siehe Verträge u. S. 75 ff.)

§. 8.

Beschreibung der vornehmsten Sorten der Pippings.

Die Pippings machen eine Art von Kenetten aus. Der Name rührt von den Engländern her, hauptsächlich von ihrem köstlichen Golden Pippin, welcher der König unter den brittischen Nationaläpfeln zu seyn scheint, so wie es unter unsern deutschen der edle Borsdorfer ist. Es charakterisirt sie hauptsächlich ihr vorzüglicher feiner und edler Geschmack (*bon goût*). Wir nehmen aber nur solche Sorten unter die Pippings auf, welche das stärkste Parfüm und den stärksten Gewürzgeschmack haben, wie besonders die Tenouillets oder Fencheläpfel und dergleichen, oder diejenigen, welche zum Theil schon unter diesem Namen naturalisirt sind. Ihre Gestalt kommt nicht immer mit derjenigen der Kenetten überein; doch weichen sie auch nicht viel von derselben ab. Sie sind meistens von geringerer Größe, und ihrer Bäume hauptsächlich auch nur für das Spaller. Indessen haben wir darauf nicht Rücksicht genommen, sondern, wie erwähnt, auf ihren besondern hervorragenden Wohlgeschmack und ihre edle Beschaffenheit, folglich auch auf ihre Ähnlichkeit mit dem englischen Goldpippin, an dessen Namen sie Theil nehmen. — Es sind darunter vorzüglich:

111) Der Borsdorfer. Der edle Borsdorfer.
Der Winterborsdorfer *).

Diesen rechnen wir billig unter die Pippings, da er unfreilich zu der Kenettenfamilie gehört, und bey der-

*) Ob dieser König unter unsern deutschen Nationaläpfeln von Borsdorf bey Meissen, oder Borsdorf bey Leipzig herkamme, an einem dieser Orte aus dem Jahr erwachsen ist,

selben, sowohl wegen seiner Delikatesse, als auch wegen seiner übrigen Brauchbarkeit, für Küche und Keller große Verdienste hat, so daß er unser deutscher Goldpopping heißen kann. Seine schöne Röthe auf der Sonnenseite und seine wachsartige Farbe auf der glänzenden Haut der übrigen Theile gewährt dem Auge auf seinem ausgebreiteten großen Baume den reizendsten Anblick. Sein weißgelbliches, mürbes und mildes und doch dabei solides Fleisch hat einen eigenen Wohlgeschmack, der sonst bey keinem der besten Äpfel angetroffen wird. Er behagt fast jedem Gaumen, da viele Obstliebhaber manches Parfüm, welches diesem oder jenem Gewürz ähnlich ist, nicht lieben. Er ziert unsern Tisch vom October bis ins neue Jahr, und diejenigen, welche Warzen oder braune Flecken aus Art der Poppinga haben (die der Baum in desto größerer Anzahl trägt, je älter er wird), behalten ihren Wohlgeschmack bis gegen den März. Geht schon über 12 Jahre hin, bis der Baum recht tragbar wird und

da zuerst fortgepflanzt worden sey, ist so eigentlich nicht bekannt; doch giebt die Lage und der Boden Vorkorfs bey Leipzig die meiste Wahrscheinlichkeit seiner dasigen Geburt. Indessen ist so viel höchst wahrscheinlich, daß er in unserem Teutschlande aus dem Kern entstanden, weil ihm sonst kein anderes Klima dienlich ist. Im südlichen Frankreich thut er nicht gut; es wächst da weder der Baum zu seiner natürlichen Größe, noch die Frucht in ihrem ächten guten Geschmack; deswegen nennen ihn auch die Franzosen Reineite batard, Baskardreineite.

Der Baum erreicht nach dem Maasstabe anderer Bäume des Apfelfgeschlechts ein Methusalemalter. Einige sehen es über 200 Jahre. Er macht ein sperriges Holz, und breitet seine Aeste nicht nur weit herum waagrecht aus, sondern die untern Aeste hängen sich endlich leicht bis auf den Boden, weswegen man diesem Baume bey der Erziehung einen höhern Schaft als andern Apfelsorten anjücken, oder bey Reimen die untersten Aeste wegnehmen soll. — Zu Zwergbaum will er nur auf seinen eigenen Wildling gepfropft seyn, wo er dann in 4 bis 5 Jahren trägt; auf andern erst in 10 Jahren. Allein er darf nicht auf Knoten geschnitten werden; man läßt die Zweige ganz, und snidit nur die feinsten an den Spigen, damit sie zu Fruchtreife werden.

erledigte Gründen reicht, so ersetzt er dies doch hernach sowohl durch seine Fruchtbarkeit, Größe und Gesundheit des Baums, als auch durch die Dauerhaftigkeit seiner Blüthe wider Frost und andere der Aepfelblüthe schädliche Witterung.

112) Newtown's Pippin. (Neustadt's Pepping.)
die New Yorker Renette.

Einer der vorzüglichsten Aepfel, eine Sorte Goldrenetten, die aus Amerika gekommen ist. Seine Größe ist sehr mittelmäßig; er ist wohlgebildet, plattrund, einem recht großen Borsdorfer ähnlich, 3 Zoll breit und 2½ Zoll hoch, mit einer mäßig vertieften, weit offenen Blume, und einem sehr kurzen Stiele in einer geräumigen, tiefen Höhlung. Seine Schale ist glatt, zart, gelb, mit grauen Punkten besetzt, die zum Theil kernförmig sind, und nach der Blume hin immer kleiner werden. Auf der Sonnenseite wird er bei der LAGERREIFE sanft röthlich. Sein Fleisch ist weiß, zart, milde, von angenehmem, Borsdorferähnlichem, häufigem, süßem Saft und erhabenem, gewürzhaftem Geschmacke. Auch sein Geruch ist erquickend. Seine LAGERREIFE erfolgt im December, und dauert den Winter hindurch.

Der Baum wird ziemlich stark und liefert alle Jahre reichliche Früchte. Seine Sommertriebe sind lang und stark, mit feiner Wolle besetzt, auf der Sonnenseite dunkelbraun mit etwas Silberhäutchen überzogen, gegenüber elwengrün, mit wenigen feinen, weißgrauen Punkten besetzt. Das Blatt ist ansehnlich groß, elliptisch und eben so weit zulaufend nach dem Stiele, als gegen die Spitze; unten ist es wellig, oben hellgrün und scharf gezahnt. Der Blattstiel hat starke Austerblättchen. Die Augen sind groß, lang und rothbraun, die Augenträger breit und in der Mitte stark vorstehend.

113) Der englische Goldpepping. Golden Pippin. Peppin d'Angleterre *).

Ein zwar nicht größer, aber desto herrlicherer

*) Vielfältig wird er auch genannt: Pomme d'or; Goud-Appel;

Äpfel, dem an Feinheit des Parfüms und übereinstimmender Delikatesse des Fleisches und Saftes fast kein Äpfel den Rang streitig macht. Er hat meistens die Größe und Gestalt eines Borsdorfers, nur ist er etwas mehr hoch als dick, da der Borsdorfer rund genannt werden kann. Am Spalier und besonders als Orangerie gezogen wird er ansehnlich größer. Auf der Sonnenseite steht er lebhaft goldgelb und glatt aus; an der Schattenseite gleicht er einem matt gearbeiteten Golde. Auf jener hat er blutrothe Punkte und Flecken, auf letzterer gelblichgrüne. Manche sind auch mit einem dünnen, durchsichtigen Grau bedeckt. Sein Fleisch ist gelblich, solid, sehr zart und voll edlen Safts, dessen Parfüm sehr viele Ähnlichkeit mit dem erhabenen Saft der Ananas hat. Er hat eine pikante Süßigkeit mit einer höchst angenehmen Weinsäuerlichkeit vermischt, und mit einem feinen gewürzhaften Geschmack verbunden, der jeder Zunge angenehm ist. Selbst durch die Kerne vertheidigt er die Ehre seines Namens; die Kerne sind nämlich braunröthlich, und wenn man sie genau betrachtet, so sehen sie aus, als ob auf ihrer Oberfläche kleine goldne Pünktchen wären (wie auch schon du Hamel angemerkt hat). Der Äpfel wird schon essbar im December, hält sich bis in den Sommer und oft ein ganzes Jahr lang.

Der Baum wird zwar nur von mittelmäßiger Größe, er treibt aber doch ein gutes Holzwächs, ist sehr fruchtbar und besonders sehr bald tragbar. Gar oft sieht man in der Baumschule schon im ersten Jahre nach seiner Veredlung auf Johannisstamm, 2 oder 3 der vollkommensten Früchte. Er ist daher zu Zwergbäumen, Zwerghecken und Obstkronenbäumchen unter allen Äpfeln der schicklichste, hat wegen seiner Fruchtbarkeit und baldigen Tragbarkeit den Johannis- oder Paradiesäpfel in Zwergstamm gar nicht nöthig, sondern liebt mehr den Wildling, auf welchem er viel gesünder ist. Seine Com-

Goldäpfel; Rein. d'Angleterre, englische Renette;
Peppin non pareil, unvergleichlicher Pepping; Little
Pepping; Goudelings Pepping.

merschossen sind ziemlich stark, rothbräun, mit feiner Wolle dicht überzogen und stark mit Punkten belegt. Die Augen sind sehr kurz und sitzen enge an einander, die Augenträger breit und etwas hervorstehend. Die Blüthe ist inwendig stark roth, auswendig weiß und roth gestreift. Sie öffnet sich, wie bey den Vordorfern, nur halb. Die Blätter sind dunkelgrün, an beiden Enden spitz und fein gezahnt. Die Frucht wird bey uns in einer guten Lage und in gutem Boden so gut als in England und Frankreich. Er hat dabey noch den herrlichen Vorzug, daß er in den kaltesten Wintern, die viele Obsthäuser zu Grunde richten, ausdauert, obgleich er seine Blätter am längsten behält.

114) Die Goldrenette des du Hamel. Renette dorée d. H. *)

Diese wahre und einzige Goldrenette in ihrer Art kann eine Schwester des so eben beschriebenen Goldpeppings genannt werden. Wegen ihrer Seltenheit und bey den vielen Namen der Goldrenetten muß man ihren Unterschied wohl bemerken. Deswegen nenne ich sie auch nur die Goldrenette des du Hamel, weil dieser sie am besten gekannt und beschrieben hat. Seine Beschreibung fand ich bey der Erziehung dieses schätzbaren Baums stets vollkommen richtig.

Der treffliche Apfel nähert sich in seinem Bau und in seiner Gestalt mehr dem Vordorfer als dem Goldpepping, obgleich einige auch letzterm sehr ähnlich sind. Die meisten sind aber etwas mehr dick als lang. Stiel und Blume sind auch, wie bey dem Vordorfer, und von dessen Größe. Die Schönheit seiner Goldfarbe übertrifft die des Goldpeppings, weil die Sonnenseite subtile rötliche Streifen hat, die nicht sonderlich sichtbar sind, mit großen gelbbraunen Punkten besetzt, die seine Goldfarbe

*) Manger beschreibt diese Sorte unter Renette jaune tardive, gelbe späte Renette. Knapp nennt ihn nur Gele Renet; Andere Gele franche Renet; noch Andere Goldrenette.

er erhöhen. Auf der Schattenseite ist er raub; er gleicht dem matten Gelde, und sieht deswegen vollkommen aus, wie der Penouillet jaune, oder wie ein wahrer vergoldeter Apfel. Sein Fleisch ist blendend weiß und höchst zart. Sein Saft, Geschmack und Parfüm ist fast ganz der des englischen Goldpeppings; ich habe außer diesen beiden Sorten noch keine Apfel gefunden, welche sich im Saft und Geschmack der Ananas so nähern. Er reift im December und ist recht delikats im Februar, hält sich auch oft ein ganzes Jahr.

Der Baum macht ein gesundes Gewächs, ist sehr fruchtbar, und gleicht übrigens sehr dem englischen Goldpepping.

115) Der Edelpepping. Peppin noble.

Dieser treffliche Apfel, eigentlich mehr eine Parane, ist länglicht, bis zur Blume zugespitzt, ohne Rippen, hellgelb, an der Sonnenseite mit etlichen rothen Streifen. Es ist eine sehr gute Tafelfrucht, die sich bis Ende Aprils hält.

Der Baum hat die gute Eclaircissement des Goldpeppings, trägt frühzeitig und liefert Früchte, wenn auch die Jahreswitterung den Äpfeln nicht günstig ist. (Aus dem Kaiserl. Schönbrunner Garten.)

116) Der gefleckte Pepping *).

Einer der vorzüglichsten Tafeläpfel von ausnehmender Größe, und wie ein großer Borsdorfer gebauet. Die Blume steht in einer mäßig tiefen, etwas ausgebreiteten, der Stiel aber in einer etwas tiefen, außerordentlich weiten Ausbuchtung. Die Schale ist grünlich gelb, raub von vielen grauen Flecken und edigten Punkten, und hat nichts rothes. In ungünstigen Jahren bekommt er leicht Kossfäden. Das Fleisch ist grünlich, fest, doch sehr fein

*) Er wurde zu Merbig, einem Dorfe bey Halle an der Saale, in einem Bauergarten entdeckt. Im Saame kann man seine Pfropfstiele wahrnehmen; es steht deswegen dahin, ob er nicht aus dem Kern gewachsen ist.

und zart, saftreich, äußerst aromatisch und befeht, von so starkem Gewürz, als der englische Goldpepping. Erbar vom Februar bis May.

117) Der deutsche Pepping. Peppin Allemand.

Dieser alte in Deutschland bekannte Apfel ist etwas länglicht, von glatter Schale, grünlich-gelber Farbe mit gelbbraunlichen Punkten. Sein Fleisch ist feste, sehr weiß, voll hochweinsäuerlichen Safts und von löstlichem Geschmack. Indessen kommt er dem englischen Goldpepping nicht gleich. Er hält sich 8 bis 9 Monate, und ist überhaupt nicht zu verachten.

Baum, Blüthe u. gleichen dem englischen Goldpepping sehr. Er trägt auch fleißig.

118) Der Gewürzpepping. The Aromatic-Pippin *).

Ein ziemlich ansehnlicher länglichter Apfel, 2 $\frac{1}{2}$ Zoll breit und 2 $\frac{1}{2}$ Zoll hoch, der auf der Sonnenseite schön roth und auf der Gegenseite dunkelgelb ist, ein festes, zartes Fleisch, voll gewürzhafte Safts und von angenehmem, erhabenen Geschmacke hat. Er ist essbar vom Januar bis in den May, und ein Apfel vom ersten Range.

Der Baum wird mittelmäßig groß, und trägt gut.

119) Der Königspepping. Peppin royale.

Dieser vortreffliche Apfel gleicht ganz dem englischen Goldpepping, nur daß er noch einmal so groß ist.

120) Der Wyker Pepping. Wyker-Pepping. Reinette Belle fleur **). Ronde Pelle fleur.

Ein ansehnlicher trefflicher Tafelapfel. Einige Zer-

*) Heist auch Bisamapfel, in der Lausitz Köberling. Er mag auch der große Pepping genannt.

**) Gleichbedeut. Namen: Hollandsche Pepping, Holländischer

ten sind rundlich, andere platter. Auf der Sonnenseite ist der Apfel blaßroth, auf der andern gelb, bisweilen auch nach Art der Renetten grau und braun gefleckt. Sein Stiel ist kurz und meistens mit einem Stück Fleisch überwachsen. Das Fleisch ist fest, hat vielen zuckersüßen Saft und einen edlen Geschmack. Er ist eßbar vom December bis in den März.

Der Baum hat einen besonders starken Wuchs, wird groß und trägt stark.

121) Der Kentische Pipping. The Kentish Pippin.

Dieser Apfel gleicht sehr dem englischen Goldpipping; er ist aber länglicher und hat keine solche röthliche Goldfarbe, sondern nähert sich mehr dem Zitronengelb. Er ist voll von braunen Pünktchen, die eine weiße Einsenkung haben; die Blume hat Fälschen, und steht in einer ganz flachen Vertiefung. Sein Fleisch ist zart und trefflich, mit vielem süßen niedlichen Saft und starkem Gährung. Er hält sich bis Ostern und weiter hin.

122) Der weiße Pipping. Blanke Pepling. Witte Pepling. Engelsche blanke P.

Ein Apfel vom zweiten Range, etwas mehr hoch als breit, von mittlerer Größe, am Stiel am breitesten. Er läuft spitz gegen die Blume zu, ist glatt und weißlich, an der Sonnenseite schön carminroth, zuweilen etwas dunkler gefleckt, auch vielfach rings herum blaßroth gefleckt, so daß ihn keine Wachseform übertreffen kann. Er hat ein mildes Fleisch mit gewürzhaftem Saft und von ziemlich angenehmem Geschmack. Er ist eßbar im November, December und tief im Winter.

Der Baum treibt stark und wird ziemlich groß und fruchtbar.

123) Der graue Pipping. Peppin gris.

Er ist dem teufsten Pipping sehr ähnlich, nur daß

oder G. P. Pipping; The Holland-Pippin; Ronde Belle Etoile; Pomme Madame.

er etwas größer wird, und auf der einen Seite mit Rauhheiten überzogen ist.

124) Der rothe Pepping. *Peppin rouge.*

Die Frucht ist mittelmäßig groß, etwas länglicht, manche auch mehr ründlich; die Blume ist etwas zwischen Kalten einaesent, die Schale dunkelgrün, mit aschgrauem Rost überzogen, stark mit dunkelroth von unten herauf gestreift; sie wird beim Zeitigen hin und wieder etwas gelblich. Das Fleisch ist zart, selbde, voll von überaus angenehmem und etwas gewürzhaftem Saft. Lagerreif ist er im Januar und Februar. Er hält sich bis nach Pünzsten.

Der Baum macht sehr viele nahe beysammen stehende Blätter, starkes kurzes Holz, ist sehr tragbar, und wird deswegen selten sehr groß.

125) Der Sommerpepping. *Peppin d'été.*

Er hat eine dem Goldpepping ähnliche Gestalt. Sein Geschmack ist süßlich. — In der Jugend haben die Bäume Stacheln.

126) Der Kastanienapfel. *Chataigner.*

Eine kleine ründliche, doch mehr platte Renette und Genullenart, mit rauher, grauer, grünlicher Haut, und auf der Sonnenseite bräunlich roth. Sein Fleisch ist hellweiß, sehr zart, mit häufigem, weinsäuerlichem, süßem Saft und angenehmem Geschmack.

127) Der Anisapfel. Die gelbe Herbstaniserenette. *Fenouillet jaune.* Venkel-Apfel *).

Dieser treffliche und nützliche Apfel hat meistens die Größe des englischen Goldpeppings; viele sind etwas

*) Die Genüel- oder Anisapfel nehme ich mit größtem Recht unter die Peppinas auf, da sie eine Renettenart sind, die den stärksten würzhaften Geschmack unter allen Äpfeln haben, und den Anisgeschmack im reichsten Maße darbieten. Es sind hiesi-

kleiner, manche größer, insgesammt aber mehr hoch als breit, und gegen die Blume hin etwas spitz zulaufend oder stumpfspitzig. Sie sind durchaus von ganz rauher grüngelber Schale und überall mit starken weißlichen rauhen Punkten besät. Wenn dieser Apfel vom Baume kommt, so sieht er hellgelb aus, je länger er aber liegt, desto dunkler und grauer wird er; weswegen er auch gewöhnlich der graue Fenchelapfel heißt. Wenn die Sonne auf den Baum scheint, so hat man einen herrlichen Anblick, weil dann seine Früchte in einiger Entfernung, wie lauter Gold, aussehen. Manche haben auch Warzen, wie die Dorisdorfer. Die Blume sitzt nicht tief; der Stiel ist kurz, und steht in einer engen Aushöhlung. Das Fleisch ist sehr zart und fein, mit dem angenehmen süßen Saft und von einem ganz herrlichen ansehnlichen Parfüm. Die Frucht muß um Michaelis vom Baume genommen werden. Schon 14 Tage hernach werden einige schon essbar, nämlich die etwas weichen. Die Frucht behält ihren guten Anisgeschmack und Geruch auch nicht länger, als bis Ende Novembers, also nur 6 bis 8 Wochen lang. Nachdem der Apfel passirt, verliert seinen eigenen guten Wohlgeruch und Geschmack, und wird auch mehlig.

Die Fenouillets halten überhaupt den niedrigsten Ruch; viele sind daher zu Zwerg auf Wildlingen vorzüglich tauglich. Ihre Tragbarkeit ist stark.

128) Die Winteranisrenette. Der graue Fenchelapfel. Fenouillet gris. P. d'anis.

Dieser Apfel ist von gleicher Gestalt und fast von gleicher Größe. Seine gelbe Grundfarbe ist wenig und

stige Früchte von verschiedenen Sorten. Es befindet sich aber darunter in den pomologischen Werken einige Verwirrung, hauptsächlich, weil man nicht bey allen den rechten Zeitpunkt ihrer Reife genau beobachtet oder entschieden und richtig angegeben hat. Daher kommt es, daß einige Pomologen eine oder die andere Sorte als ohne Geruch angaben, da ihr Reifezeitpunkt in ihrer vollen Wärme oft sehr kurz auffällt, und wenn er passirt ist, der liebliche Anisgeschmack auch sich verloren hat. Dieser Apfel heißt bey du Hamel nach Drap d'or, ist aber der eigentliche goldgestrichte Apfel nicht.

selten zu sehen, sondern sie ist vom Rostüberzuge grau, ins Reifable soltend, und hat auch zuweilen Warzen. Das Fleisch ist gelblich, fein und zart mit dem erwähnten edlen Anisparfüm. Der Apfel ist essbar vom December bis Februar, und auch vom ersten Range.

Der Baum gleicht dem vorigen, macht zarte Sommertriebe, gerade und mit feiner Wolle bedeckt, dunkel ins Violette spielend. Die Augen sind lang und nicht sonderlich spitzig, die Augenträger weit hervorstehend. Die Blätter sind klein, schmal und spitzig, weißlich grün und nicht tief gezahnt, mit langen Stielen. Die Blüthe ist inwendig roth gefärbt, außen lirschröth gefleckt.

129) Der weiß-Fenchelapfel. Fenouillet blanc.

Ein schöner guter kleiner Bepölna, platt, auf der einen Seite höher. Seine Blume ist groß, und steht, wie auch der Stiel in einer sehr rhyolien flachen Vertiefung. Die Schale ist weißgelb, auf der Sonnenseite etwas röthlich mit starken rothen Tüpfeln besetzt; im Gelben aber mit weißen Punkten. Um die Höhlung des Stiels herum ist er grau und dann schön hochroth gemahlt, welches ihm ein sehr lebhaftes Ansehen giebt. Sein Fleisch ist blendend weiß, fest, saftig, von einem starken Gewürz, das etwas auf Anis sticht, doch nicht so deutlich als bey den beyden vorhergehenden. Reif ist er um Weihnachten. Er hält sich lange.

130) Der rothgestreifte Fenchelapfel. Fenouillet rouge rayé.

Ein ziemlich kleiner Apfel von der Gestalt eines mittelmäßigen Vorsdörfers, 2 Zoll hoch und 2 $\frac{1}{2}$ Zoll breit, blaßgelb, auf der Sonnenseite roth und dunkel gestreift. Sehr feine gelbgraue Punkte sieht man nur im Gelben, aber oft große braune Flecken, mit schönen rothen Streifen. Sein Fleisch ist hellweiß, fest, sehr fein, voll Saft, von sehr erhabenem Geschmack und einem so starken aromatischen Parfüm, daß er das ganze Zimmer mit seinem lieblichen Geruch erfüllt. Er reift Anfang Novembers und dauert bis Ende Februars.

Der Baum ist sehr tragbar. Es mag im Frühjahre frieren oder nicht, er bringt seine Früchte doch häufig.

131) Der rothe Fenchelapfel. Rother Halsapfel. Penouillet rouge. *)

Ein etwas plattirander kleiner Apfel, von Gestalt eines runden Vorderfers, 2 Zoll hoch und breit, mit eingesenker Blume und tiefliegendem kurzen Stiele, mit grauer, auf der Sonnenseite braunrother Schale, wovon man aber oft wenig sieht. Sein Fleisch ist weiß, fest, von süßem Saft und einem angenehmen Parfüm. Er reift um Welchnachten, und hält sich bis in den März.

132) Der rothe Ngatapfel. Enkhuiser Ngatapfel. Aagije. Enkhuiser Aagije. **)

Ein wie gefüllter Ngatskel glänzender, rother und gelber, sehr schöner Apfel, von der Größe der Herbstamarente, von ausgezeichnete Gr.-Gestalt, so daß man die Frucht weder auf den Stiel, noch auf die Blume stellen kann. Die Rösche ist mit dunkelrothen Flammen und Flecken schattirt. Hinten sind sie etwas gelb; manche sind aber fast ganz roth. Der Stiel hat häufig einen rothen Fleischanwuchs. Das Fleisch ist saft, weinhast, fest, von überaus gutem Parfüm. Es wird im Liegen gelb, und dann ist der Apfel erst recht wohlgeschmeckend. Von Zwergstämmen ist er bey weitem nicht so gut, als von hochstämmigen Bäumen, weil die Frucht am Zwergbaume zu dick, zu schwammig, und daher zuletzt trocken und mehlig wird, welches bey Hochstämmen nie der Fall ist. — Er hält sich bis in den März.

Der Baum treibt öfterans stark, wird groß und trägt außerordentlich.

133) Der weiße Ngatapfel. Der süße Ngatapfel. Soete Enkhuiser Aagije.

Dieser hat mit den rothen fast einerley Gestalt; nur hat er nicht so viel Rösche. Sein Fleisch aber ist milde,

*) Er heißt auch Bardin; bey Quintinye der Courtpendu.

**) Heißt auch: Enkhuiser Maagt; Trynewuwater.

hat einen süßen Saft und ziemlich angenehmen Geschmack; doch ist er mehr unter die Stochäpfel zu zählen.

134) Der marmorierte Sommerpepping, ein kleiner, nicht ansehnlicher, aber delikater Tafelapfel. Er hat eine feine gelbliche mit etwas Roth vermischte glänzende Schale, etwas marmorartig.

§. 9.

Verscheidung der vornehmsten Sorten der Parmänen.

Diese Sorten Äpfel machen wieder einen Theil der Peppings aus. Das Wort *Parmäne* ist gleichfalls aus dem Englischen und heißt so viel als ein Birnenapfel. Obgleich nun kein Pomologe errathen kann, was damit gemeint seyn soll, ob er wegen seiner Güte der Birnen Stelle vertreten könne, ob er birnförmig sey, ob er dem Geschmache, Saft u. dgl. nach eine Verwandtschaft mit den Birnen habe; so naturalisiren wir doch das Wort billig und behalten es hin, um alle Verwirrung zu vermeiden.

Es lassen sich bey den Parmänen bis jetzt noch keine besondere charakteristische Kennzeichen festsetzen. Sie sind ein Theil der Peppings und gehören dazu nähern sich aber doch, was ihre Gestalt betrifft, wieder mehr den Renetten als jene. Das Charakteristische des Parmänengeschlechts fällt also zwischen Renette und Pepping; es ist eine Mischung von beyden. Ihre Bäume treiben viel stärker und werden größer, als der größte Theil von jenen; sie haben gewöhnlich glänzende, schmalspaltige Blätter mit röthlichen Stielen. Die Früchte sind meistens vom ersten Range.

Wir rechnen dazu unter andern:

135) Die Winterparmäne. Peppin-Parmain d'Angleterre. *)

Ein ziemlich großer, mehr länglichter, als runder Apfel, der auf der Sonnenseite schön roth, auf der andern

*) Gleichbedeutende Namen sind: Pepp. Parmain d'hiver; The Herefordshire Pearmain; Engelse Parmain Peppin; Graue of blanke Pepping von der Loon; Zeuwische Pepping. Peremones; Perm. Pep. muscad.

th gekreist ist, von gelblichem milden Fleische, zuderhaftem Saft und sehr feinem Geschmacke. Er ist essbar von Michaelnachten bis Oftern.

Der Baum wächst sehr stark, wird groß und tragbar. Seine Sommerschossen sind braunroth, mäßig tüpfelt, mit weißer Wolke bedeckt. Die vorjährigen sind le überflüßig. Die Äugen sind klein und spitzig, die Äugenstängel hoch, stark vorsiehend. Das Blatt ist nicht groß und gewöhnlich eiförmig.

136) Die Königsparmäne. *Parmain royal.* *)

Dieser große ansehnliche Apfel ist gemeinlich etwas größer als ersterer, von dem er abstammend scheint. Seine Blume steht in einer platten Ausbuchtung, wie bey dem Borsdorfer. Er ist auf der Sonnenseite bräunlich, auf der andern grünlich gelb, hat ein mildes gelbliches Fleisch, sehr lieblichen Saft und feinen angenehmen Geschmack. Seine Dauer ist den ganzen Winter hindurch.

137) Sommerparmäne. *Summer Pearmain.* **)

Die Form des Apfels ist parabolisch. Seine Höhe trägt bey manchen Früchten 3 bis 4 Zoll. Die Farbe der Haut ist gelblich, an der Sonnenseite schön roth. Das Fleisch ist gelblich, weich und milde; der Saft angenehm, fast ohne alle Säure; der Geschmack fein. Ein sehr früher und beliebter Apfel, der oft schon vom Baume essbar, und doch bis gegen die Fasten genießbar ist. — Der Baum wächst schon pyramidenförmig, trägt sehr reichlich, und gewährt dann mit seinen bald größern, bald kleinern rothbemalten Früchten einen prächtigen Anblick.

138) Drü Parmäne. *Abrahamsapfel. Drue-Parmain.*

Ein vorzüglichster mit Recht sehr beliebter Apfel, der Besondere hat, daß er vom Baume essbar, und doch

*) Heißt auch Engelse Königs oder Kings-Peppin; Duhbilde Parmain; Merveille Parmain; *Parmain royal de longue durée*; Königsapfel.

**) Hirschfeld. I. Th. S. 190. Manger I. Th. S. 72.

ihm ist, und Holz und Gewächs mit ihm übereinstimmt. Ein ziemlich großer runder Apfel, der auf grünlichgelbem Grunde ringsherum braune seltne ästige Striche hat, als wenn er mit Laubwerk oder Charakteren bezeichnet wäre, woher er auch seinen Namen hat; bisweilen ist er auch an der Sonnenseite röthlich. Sein nicht gar häufiger Saft ist weinigt, das Fleisch ist fest und gelblich. Sein Geschmack ist angenehm, nur muß man ihn nicht zu früh vom Baume nehmen. Er ist gut vom December bis Februar.

§. 10.

Beschreibung der vornehmsten Sorten von der Klasse der Kanten- oder Rippenspfel.

Von diesen und den folgenden Apfelm-Klassen haben sich die Familiencharaktere so verloren, daß man nicht gut im Stande ist, (ohne unzählig viele Nebenzweige von Gattungen aufzustellen, welche die Wissenschaft nur verwirren würden) dieselben in ein anderes System zu bringen, als nach den Unterscheidungszeichen ihrer äußern Gestalt. Durch Vererbung auf verschiedene Bildlinge, durch Lage, Klima und Boden, und dann auch durch die Charlatanerie vieler Handelsgärtner haben sich die Sorten so vervielfältigt, daß oft eine Sorte wohl zehn Untervarietäten erhalten hat, denen allerhand Namen gegeben wurden. Die Abarten und Ausarten lassen selten ihren Ursprung entdecken. Indessen sind sie unter so wenigen Rubriken am leichtesten zu merken und zu klassifiziren.

Freilich ist dies immer eine unvollständige Eintheilung und Charakterisirung, weil einer und derselbe Baum Früchte von oft gar verschiedener Form trägt. Indessen, man muß die Form nach den meisten Früchten annehmen und beurtheilen: auch wird die Anzahl solcher nach Form bestimmter Früchte mit der Zeit sehr vermindert, wenn man durch mehrere Erfahrungen und Vergleichen nicht nur mehrere Familien, sondern auch die Abarten davon durch botanische Beobachtungen entdeckt. Wenn der Grund eines Gebäudes gelegt ist, so kann der weitere Bau leicht gemacht werden.

Einkwellen theilen wir die Klasse der vorzüglichsten Ranten- oder Rippenäpfel in folgende ein:

- A. Solche die ganz mit Eden und Rippen umgeben sind.
- B. Solche, die nur ripplig am Auge sind.

A. Mit ganzen Rippen: *)

144) Der Winterpostof. Postoppe d'hyver. **)

Ein recht guter anschnlicher großer Apfel, mehr dick als hoch, mit 5 starken Rippen umgeben. Seine Blume ist klein und steht in einer ziemlich weiten Vertiefung. Sein Stiel ist kurz und dünn, in einer tiefen engen und glatten Ausbuchtung. Er ist sehr glatt und glänzend, größtentheils dunkelfirschroth und auf der Schattenseite hellroth. Sein Fleisch ist gelblich und fest, und hat einen erhabenen sauerlichen Saft. Die Kerne sind in ihren engen Fächern meistens taub. — Er hält sich auch bis in den May und noch länger.

Der Baum treibt mittelmäßig lange und dicke Sommer-sprossen, die ins dunkle Violet fallen, mit dicker Borke umgeben. Die Äugen sind breit und stumpf, die Äugen-träger breit und die Blätter groß, oval, dunkelgrün und unten weißlich.

145) Der Winterzitronenapfel. Limonenapfel. Winter-Citroen-Appel. Limoen-Appel. Citron d'hyver.

Ein mittelmäßig großer länglichtrunder Apfel, der mit dem Sommerzitronenapfel keine Aehnlichkeit hat, auch

*) Es versteht sich, daß alle Sorten dieser Klasse ein gewöhnliches enges Kernhaus haben, da sie sonst ein großes und weites Kernhaus zu der Familie der Kalvillen sehen würde.

**) Der Ursprung des Namens ist unbekannt. Die Frucht hat mit dem vordorfer nicht das mindeste gemein, daher auch gar keine Wahrscheinlichkeit ist, daß sein Name von diesem deutschen Apfel abstammen sollte. — Es giebt auch einen guten

ihn an Güte weit übertrifft. Seine Schale ist glatt, und bey der Reife schön zitronengelb. Sein Fleisch ist ziemlich milde, von einem recht guten und angenehmen Geschmack. Er empfiehlt sich auch durch seine Dauer, die sich bis in den Februar und März erstreckt.

Der Baum macht kein großes Gewächs, ist aber sehr tragbar.

146) Der Sommer - Quittenapfel. Quince-Appel.

Ein nicht großer englischer Sommerapfel, der auf 3 Wochen vortrefflich ist. Sein Stiel steht, wie bey der Quitte, fast ganz flach. Seine Schale ist auf einer Seite gelb und auf der andern röthlich; sein Fleisch hat einen besonders guten Geruch und Geschmack. Er reift im September.

Der Baum hat auch etwas uwerartiges von der Quitte, und bleibt klein; daher schickt er sich an das Späther gut.

147) Der Apfel von hoher Güte. Haute-Bonté.

Der Haute-Bonté ist ein sehr guter großer Apfel, an den Enden breit gedrückt, und etwas mehr dick als hoch. Seine Rippen gehen nicht sämmtlich über die Frucht. Das Auge steht tief, mit Deulen umgeben. Der Stiel ist dick und steht in einer tiefen engen Ausbuchtung. Die Haut ist glatt, hellgrün und bey der Reife gelblich, an der Sonnenseite kaum merklich röthlich. Sein Fleisch ist weiß, doch ein wenig grünlich, zart, mit einem fein säuerlichen Gaste und starken Borsäm. Sie reifen im Januar und Februar; einige halten sich länger.

Der Baum treibt gut. Seine Sommerlätter sind röthlich, fast ohne Welle, hin und wieder geklappt, die Augen breit und sehr, mit rothen Punkten, die Augenträger mäßig vorstehend.

Sommerpostel, der ein wenig kleiner und heller von Farbe ist, und im August reift; dieser gehört zu 7. Kalvillen. Die schäcacht seines Namens ergeben alle Merkmale, daß er von rothen Kalvil abstamme, und nicht von Winterpostel.

148) Der Pariser Apfel. Pomme de Paris.

Einem der größten Äpfel, dick und rundlich. Er hat 5 flache Seiten, hat ein großes tiefes Fruchtauge in der regelmäßigen Vertiefung und einen kurzen starken Stiel in einer ziemlich starken Ausbuchtung. Die Schale gelblich grün und von der Färbung schön goldgelb, sehr rauh mit vielen Punkten und großen grauen Flecken.

Sein Fleisch ist milde, gelblich, voll süßen Safts, einem sehr angenehmen Parfüm. Er hat ein ziemlich großes Kernhaus, mit vielen tauben Kernen. In manchen Jahrgängen wird es unter der Schale etwas süßig; nicht häufig. Reif ist er um Weihnachten und hält.

Ein Apfel vom ersten Range.

Der Baum treibt stark und wenn man ihn hoch hinauf halten will, so muß man ihm vor dem Winde gedulde Lage geben; sonst bleiben oft wenige Früchte an ihrer Größe am Baume.]

149) Der Antillische Apfel. Incomparable des Antilles.

Ein großer trefflicher Winterapfel, der nach der Blume das spizig zuläuft, einen kurzen dünnen Stiel und eine gelbe, nach der Sonnenseite etwas roth angehaufene Schale hat. Die Frucht ist mit einigen stumpfen Rippen umgeben. Häufig hat sie auch Warzen. Das Fleisch gelblich, zuckersüß. Um Weihnachten ist sie lagerreif.

150) Der gelbe englische Goldäulderling.

Ein schöner großer fast kegelförmiger Tafelapfel.

151) Der grüne Kaiserapfel. Pomme imperiale verte.

Ein großer schätzbare Wirtschaftsapfel, gewöhnlich unregelmäßiger Form. Das Fleisch ist leder, grünlich gelb, voll Saft und von süßem Weingeschmack. Die Schale grünlich und wie mit rothem Eisenrost angehaufen.

Außerdem gehört hierzu noch der sehr gewürzhafte Kantapfel, gelb mit schönen schmalen rothen Streifen; der Adamsapfel, ein guter Wirtschaftsapfel; der Antillienapfel, ein wirtschaftlicher Apfel vom Na-

Geschmack und Parfüm. Wenn er aber reifert ist, so wird er mehlig. Er ist sehr gut, sowohl frisch als ge-
kocht, und wird von den Holländern für einen der besten
gehalten. Reif ist er im Januar und Februar.

Der Baum wird groß und trägt viele Jahre.

157) Der Fürstenapfel. Pomme de Prince.

Ein ziemlich ansehnlicher Apfel, etwas länglich,
nach oben zu verjüngt zulaufend, mit starken Falten um
die Blume, und einem tiefeingesenkten langen Stiele in einer
engen Hölhlung. Seine Farbe ist lange grün, bei der
Lagerreife aber hellgelb und auf der Sonnenseite goldach,
mit einigen zarten braunen Punkten. Sein Fleisch ist bei
der Zeitigung milde und hat einen angenehmen säuerlich sü-
ßen Saft. Reif ist er vom October bis in den März.

158) Der braunrothe Winterapfel.

Ein recht ansehnlicher, etwas platter, sehr dunkel-
rother, schätzbare Apfel. Seine Blume hat starke Blätt-
chen und steht in einer flachen sehr saltigen Vertiefung;
der Stiel steht auch nicht tief und ragt daher $\frac{1}{2}$ Zoll her-
vor. Seine Schale ist glatt, braunroth auf der Son-
nenseite, und grünlich auf der andern, hin und wieder
mit weißen Tüpfeln, die aber in der dunkelrothen Farbe
nicht sehr merklich sind. Sein Fleisch ist außerordentlich
zart, milde und fein, hat einen süßen Saft und einen
abermals angenehmen, obgleich nicht sonderlich aromatischen
Geschmack. Er ist essbar vom December bis in den März,
und trägt bald sehr voll. Er ist um Leipzig besonders
bekannt.

159) Der Sommerrambur. Welcher Sommer- rambur. Rambour *).

Ein sehr großer Apfel, fast dem Pfundapfel gleich

*) Gleichbedeut. Namen: Rambour franc; Ramb. Blanc; Char-
mant blanc; Ramb. nigre; Pomme de Notre Dame; Wel-
cher Federapfel; Rehringer. — Er stammt aus Rambur, ei-
nem Dorfe in der Picardie.

zeitgedrückt, und wegen seiner Dornen oft von unregelmäßiger Form, mit einer großen Blume, mit Beulen umgeben, und einem kurzen Stiele in einer tiefen engen Hohlbohrung. Auf der Sonnenseite ist er weißlich und roth überzogen; auf der andern hellgelb, und um dem Stiele herum grün. Sein Fleisch ist etwas rau und körnig, und sein Saft säuerlich. Er ist ein guter wirtschaftlicher Apfel, vornehmlich zum Kochen, da das Feuer sein Fleisch hart und gut und seinen Saft angenehm macht. Er reift im Anfangs Decembers und ist zum Kochen am besten, wenn er noch nicht auf dem Lager milde wird; sonst verliert er allzuviel von seiner Säure.

Der Baum wird groß und fruchtbar, hat viele braunrothe, weißige und klein punkirte Sommertriebe, große und kurze Äugen, und große, unten sehr welligte Blätter.

160) Der Winterambur. Rambour d'hiver, oder Rambour rouge.

Dieser ist ein noch besserer wirtschaftlicher Apfel, von gleicher Gestalt, nur noch etwas kleiner. Seine Grundfarbe ist gelb, überall mit rothen Strichen und Punkten besetzt, welche auf der Sonnenseite schön blutroth, auf der Schattenseite aber heller sind. Sein Fleisch ist ziemlich fest, weiß und etwas grünlich, der Saft etwas erhaben, hinten nach nur etwas säuerlich. Er hält sich bis Ende März.

Der Baum gleicht ganz dem vorigen.

161) Der Kleine Api-Apfel. Pomme d'Api *).

Dieser bekannte kleine Apfel hat ein gar verschiedenes Aeußeres. Viele loben ihn außerordentlich, Andere machen sich nichts aus ihm. Die Ursache davon mag wohl die

*) Gleichbedeut. Namen: P. d'Api rouge; Api roesje; Pomme de Demoiselle, Jungfernapfel; Pomme de bonnet (Compagne); Traubenapfel; Bollenapfel. Wälder. — Der Römische Kaiser Claudius hat ihn zuerst nach Italien gebracht, und er, diesem hat er den Namen.

seyn, weil er auf Wildling, worauf er veredelt wird, auf Klima und Erdreich, überaus empfindlich ist, und daher nicht überall gleich gut wächst. — Seine Gestalt ist schön. Er ist mehr breit als hoch; seine kleine Blume steht in einer Vertiefung, die mit Denten umgeben ist, und sein langer harter Stiel in einer breiten und tiefen Aushöhlung. Seine Haut ist hellgelb, glänzend und mit einer überaus schönen Karmirrothe auf der Sonnenseite bemalt. Sein Fleisch ist zwar überaus fest und kräftig im Genuss, aber doch sehr fein, weiß und voll edlen süßen Safts, der sein eigenes Parfüm hat. Wegen seines soliden Fleisches hat er daher auch die Tugend, daß er nie mehlig wird, und tief in den Sommer hinein frisch und saftig bleibt. Von Zwergbäumen ist er nach Neujahr eßbar, aber von Hochstämmen erst im März. Um seine vollkommene Güte zu erhalten, muß man ihn auch lange am Baume lassen. Dem Froste widersteht er am meisten unter dem Obste, sowohl am Baume als auf dem Lager. Ueberhaupt sollte dieser kleine niedliche Apfel in keinem vollkommenen Obstgarten fehlen. Er ist die kleinste Frucht unter den Äpfeln.

Der Baum wird nicht groß; er treibt viel gerade und seines Holz, und trägt viele Früchte bey einander. Seine Ähren sind dünn, lang und violettbraun mit vielen Punkten. Seine Ähren sind stark und deren Träger hervorstehend, die Blätter klein und tief gezahnt. Die Blüthen aber sind rosenfarbig geädert.

162) Der große Ayl-Apfel. Gros Api *).

Dieser ist über die Hälfte größer, als der vorige, und fast von ähnlicher Gestalt. Der Stiel aber ist kurz und hart, und die Farbe auf der Sonnenseite ist dunkler Kirschroth als bei jenem. Diese schöne Rinde wird auf der Schattenseite heller. Bisweilen ist auch diese Seite gelblich und roth gestreift, manchmal der ganze Apfel gelb

*) Er heißt auch der Rosenapfel, P. Rose. Allein da mehrere Äpfel eigentlicher Rosenäpfel heißen, so sollten solche übereinstimmende Namen weggelassen werden.

ad roth marmorirt. Sein Fleisch ist sehr weiß und so-
de, doch nicht so fest und fein, als bei dem kleinen,
ach sein Parfüm ist nicht so erhaben. Daß er von seltsa-
rden Rösche den Namen des Rosenapfels hat, ist wahr-
scheinlich, als von einem Rosenparfüm. So viel ist je-
och gewiß, daß man diesen Apfel mit der Schale essen
uß, wenn man seinen völli gen Wohlgeschmack empfinden
iß, welches nicht jedem Obstliebhaber bekannt ist. Er
ält sich auch lange, und ist immer schätzbar genug, we-
nigstens gehört er in den zweiten Rang.

Der Baum ist derselbe, wie des kleinen Apf.

163) Der weiße Tasset - Apfel. Tassetas
blanc *).

Ein glänzend weißer, plattrunder Apfel von mitt-
lerer Größe, unten herum etwas rötlich angelaufen,
welches ihn sehr erhebt. Es scheint diese Rösche kaum
merklich sich auf der ganzen Sonnenseite herumzuziehen;
manche sind auch schneeweiß. Genau betrachtet hat er
flache Rippen. Die Blume sitzt tief und ist mit vielen
arten Faltten umgeben; der Stiel sitzt auch sehr tief und
ist kurz. Sein Fleisch ist so weiß wie Schnee, locker und
hat nicht allzu viel Saft, daher man seinen Reifepunkt,
der um Weihnachten ist, nicht darf passiren lassen, damit
er nicht mehlig werde, obgleich er bis Ende Februars
dauert. Sein Geruch ist schon äußerlich stark und ange-
nehm, und sein Geschmack hat einen gewissen eigenen
haut goût, ohngefähr rosenartig, der vielen Gaumen
sehr angenehm ist, aber nach seinem Reifepunkte ver-
sch.

164) Der Atlasapfel. Pomme Satin.

Ein mittelmäßig großer Apfel, 2 Zoll hoch und 2 1/2
Zoll breit. Die Schale ist glatt, gelblich, hin und wie-
der grünlich durchscheinend, voll grauer Punkte mit einer

*) In England heißt er Königapfel, P. royale; aber nicht der
Royale d'Angleterre. He ne nennt ihn den weißen Tasset-
apfel.

weißen Einfassung. Der Stiel ist hart, $\frac{1}{2}$ Zoll lang und steht in einer seichten grau ausgeföhrten Hölzung. Das Fleisch ist sehr saftig, milde, gut und wohlgeschmeckend. Der Apfel hält sich bis in den August.

165) Der Orangeapfel. Oranje-Appel. La-gelsche Oranje-Appel.

Dieser ist ein etwas kleiner rundlicher platter Apfel vom ersten Range, 2 Zoll hoch und breit, mit Fäden um die Blume. Seine Schale ist glatt, schön gelb, gewöhnlich rings herum mit blaßrothen starken Strichen gefleckt. Sein Fleisch ist zelt, milde, mit einem gewürzhaften Saft und angenehmen Geschmack. Er ist eßbar im December und Januar.

Der Baum treibt gut und ist fruchtbar.

166) Der große Richard. Grand-Richard.

Ein holländisches Gewächs, von Hirschfeld bekannt gemacht, ziemlich groß, mit wenig vertieftem rund umher geripptem Naze, von grüner, etwas mit Roth durchkreister Farbe, weißem und zartem Fleisch, von melonenartigem Geruch, etwas säuerlichem Saft und angenehmem erdbeerartigem Geschmack. — Er scheint zu den Kalvillen zu gehören, sein Kernhaus ist aber nicht beschreiben. — Hier hat der Baum noch nicht getragen.

167) Der Pfundapfel. Der gelbe Tellerapfel. Großer Rambur. Le Rambour Gros.

Ein guter deutscher wirtschaftlicher Apfel, und zwar einer der größten, denn er hat 4 Zoll im Durchschnitt. Hoch ist er etwas weniger. Seine Schale ist anfangs gelblichgrün und glatt, wird aber im Reife gelb und fettig. Selten bekommt er etwas Röthliches auf der Sonnenseite. Sein Fleisch wird etwas weniges locker, und hat einen süßsäuerlichen Saft. Er hält sich eßbar und brauchbar vom November bis Februar. Er dient hauptsächlich zum Kochen, zu Schnitten und zu Cyder.

Der Baum wird sehr groß und fruchtbar. Er wächst

n 10 Jahren stärker als ein anderer in 20 Jahren. Seine Sommertriebe sind dick, braun und weiß punktiert, die Blätter groß und fett, die Blüthe groß und blafroth. Er ist sehr dauerhaft gegen die Witterung.

§. 11.

Beschreibung einiger vorzüglicher Sorten von der Klasse der
Plattäpfel.

Zu diesen Äpfeln werden diejenigen gezählt, welche nicht so hoch als breit sind, also an beiden Enden platt gedrückt, dabei aber ohne Rippen und Beulen.

Vergleichen sind:

168) Der buntgestreifte Apfel. *Bagagen-
apfel. Pomme panachée. Pomme de Per-
roquet* *).

Seiner besondern Schönheit wegen stände er im ersten Range, nach seiner Güte aber gehört er nur in den zweiten. Er ist ziemlich groß und ansehnlich, von platt-runder Gestalt, doch gewöhnlich mehr hoch als dick. Der Stiel ist meistens fleischig und wie bey den Quitten an-
gewachsen, ohne alle Höhlung. So lange er am Baume ist, sieht er gar schön gemalt aus; er hat ringsum abwechselnde Streifen, als wenn er liniert wäre, und zwar schöne rothe, gelbe, gelbweißliche und grüne Streifen. Wenn er aber liegt, so verlieren sich bey seiner heran-
nähenden Lagerreife die Farben sehr stark, er wird blaß-
gelb und es bleiben nur blasse Spuren seiner ersten schönen
Streifen. Aber nicht nur die Frucht ist gestreift, son-
dern auch das Holz. Besonders sind die Sommerkno-
sen hochroth und braun gestreift, ja auch die Blätter
haben in der Mitte große gelbliche Flecken, fast wie die
panaschirte Aprikose. — Sein Fleisch ist milde, weiß,

*) Heißt auch *Pomme Suisse panachée*, der gestreifte Schwei-
zerapfel, nicht weil er etwa aus der Schweiz abstammte (denn
er ist schon teutscher Uebsung), sondern weil er wie die
Schweizerbirnen gestreift ist.

mit ziemlich gutem weinsäuerlichem Saft und Geschmak, aber mit keinem sonderlichen Parfüm. Bis Weihnachten ist er am besten, hernach verfault er und wird mehlig. In guten Kellern hält er sich indeß bis zum Frühjahre.

Der Baum treibt sehr gut, ist recht fruchtbar, und seine großen Früchte hängen sich büschelweise. Seine Sommertriebe sind, wie gemeldet, purpurroth gestreift, und von überaus lieblichem Aussehen; die Äugen sind groß, auch roth gefärbt und sich vor allen sehr auszeichnend. Die Blätter sind dunkelgrün, meistens mit einem grünlich gelben irregulären Flecken in der Mitte gezieret; die Blüthe ist groß, und gewöhnlich schön pfirsichblutfarben. Der Baum ist aber zum Brande geneigt, sobald er Ausdüngeer bekommt.

169) Der violette Apfel. Pomme violette.

Dieser Apfel ist selten, wenig bekannt, und man findet ihn auch in keinem pomologischen Werke beschrieben. Ich habe den Baum aus Frankreich erhalten. Er ist ansehnlich groß, meistens plattrund, viele aber sind auch mehr hoch als dick, manche haben an der Blume Beulen oder Falten. Der Baum bringt seine Früchte oft in verschiedenen Gestalten. Indessen ist diese Sorte sehr kennlich; denn die Grundfarbe ist durchaus schwarzroth; darüber aber zieht die Natur einen so starken blauen Puder, als sonst bey keinem Apfel in der Masse gefunden wird. Denn die am stärksten bestäubte Blume hat keinen dichtern Staub als dieser Apfel. Weil nun die dunkelrothe Farbe etwas durchschimmert, so sieht er ganz violet aus. Das Fleisch ist weiß und milde, ziemlich saftig, und zwar von gutem Geschmak, jedoch ganz ohne Parfüm, so daß er nur in den zweiten Rang gesetzt werden kann. Er wird bald essbar, und hält sich bis Februar, und zum Theil bis in den May.

Der Baum treibt ziemlich gut, und ist überaus fruchtbar.

170) Der Silberling. Silverling.

Ein großer, plattrunder, wohlgebauter, glatter, schöner Apfel, mit tief eingesenkter Blume. Er hat nur

stärken starke Röthe, wenn ein heißer Sommer ist, und die Früchte der Sonne sehr ausgesetzt hängen. Sein Fleisch ist milde. Von Gaste ist er ungemein fein und lieblich, nur ist zu bedauern, daß er so bald passirt. Er reift im December und Januar. — Er gehört zum zweiten Range.

171) Der Backäpfel. Costard Apple.

Ein sehr guter Sommeräpfel, zumal für die Küche. Er ist einer der größten, platt, weißgelb und roth gekreist und gestreift, an der Blume tief eingezogen. Sein Fleisch ist zart und milde, mit einem guten Gaste. Besonders gut ist er zum Backen etc. Reif wird er im September.

Der Baum wird groß und fruchtbar.

172) Der Apfel von Sedan. Pomme de Sedan.

Dieser treffliche Apfel für die Wirtschaft und zu Eßzwecken ist groß, plattrund, grünlich gelb, gewöhnlich mit hellem Blutroth überwaschen. Das Fleisch ist zuckerartig und voll Gaste. Der Apfel ist völlig essbar im October und hält sich bis Weihnachten.

§. 12.

Beschreibung verschiedener feiner Sorten von der Klasse der Spitzäpfel und zwar der länglichen.

In die Klasse der Spitzäpfel sind sowohl die sehr spitzigen aufgenommen, welche Manger parabolische nennt, als auch die länglichen und alle, die nach der Blume etwas verjüngt zulaufen, und welche bey ihm hyperbolische heißen, so wie auch die cyfformenten und elliptischen.

Dahin gehören unter andern folgende vorzügliche:

173) Der Sommer-Taffetäpfel. Pomme de Taffetas.

Ein schöner früher Apfel, der schon zu Ende Julius

zeitigt. Gegen die Blume läuft er verjüngt zu. Die Schale ist schön weiß, und so zart, als der feinste Taffet. Sein Fleisch ist milde, der Saft lieblich und der Geschmack sehr angenehm.

174) Der Hiefenapfel, Joppenapfel. Joppen. Rode Joppen. Roode Zure Joppen.

Eine holländische Herbstfrucht, von mittelmäßiger Größe, länglicht, etwas eiförmig, meist schief gewachsen und etwas eckig, übrigens glatt. Seine Farbe ist auf der Sonnenseite blutroth mit weißen Tupfen und gelb gestreift; auf der andern Seite und eben bey der Blume grünlich. Manche sind durchaus blutroth. Sein Fleisch ist zart und sein Saft sehr weinreich. Knoop setzt ihn in den zwenten Rang. Eßbar ist er im October und November. Wenn der Baum altert, so wird die Frucht auch inwendig roth, wie bey dem rothen Herbstkalvil. Der Saft ist nicht häufig, aber nicht unangenehm. Sein Geschmack gleicht ein wenig der Renette. Der Baum blüht später als andere; daher trägt er alle Jahr häufig.

175) Der Zitronenapfel. Pomme de Citron.

Auch eine Herbstfrucht. (Man hat verschiedene Zitronenapfel, als Winterfrüchte.) Er ist nicht lang und nicht platt, bey der Zeitigung schön gelb, bisweilen ein wenig röthlich gestreift. Sein Fleisch ist mürbe und hat eine überaus angenehme Säure.

176) Der Winterblumensüßer. Winter Bloem Soete. Winter goede Zoete.

Ein ansehnlich großer holländischer Apfel vom ersten Range. Seine Blume liegt in einer regulären flachen Ausbuchtung. Seine Schale ist glatt, gelblich, auf der Sonnenseite brannroth, und zuweilen überall fein gestreift. Sein Fleisch ist milde, süß, von einem sehr angenehmen Geschmache. Er ist eßbar im December und Januar.

Der Baum wird groß und macht ein gutes Holzgewächs.

177) Der Blumensaurer. Weißer Rabau.
Bloem - Suur. Blanke Rabauw.

Auch ein holländischer mittelmäßig großer platter außer Sommer- und Herbstapfel, mit einer weiß leicht stehenden wohlriechenden Blume, mit Falten umgeben, und einem sehr kurzen Stiele. Auf der Sonnenseite ist er stark roth geklammt, wie der Streifling, auf der andern grünlich-gelb mit runden Tüpfeln umgeben. Manche aber sind ganz gelb. Er ist etwas uneben und oft zeigen sich leichte Rippen. Sein Fleisch ist locker, mehr süß als sauer. Er ist ein recht guter Tischapfel, wohlschmeckend und zart, obgleich ohne starkes Parfüm. Er bekommt in ungünstigen kalten Jahren inwendig gern Stuppen, und die dicksten, welche die meiste Reife haben, inwendig saule Flecken. Seine Reifezeit ist Anfang Septembers. Er dauert acht Wochen.

Der Baum treibt auf, und trägt sehr fleißig. Der Stumpf schadet der Frost nicht leicht; sie ist sehr dauerhaft.

178) Der Prinzessenenapfel. Princes - Appel
(des Knoop6.)

Seine Größe ist mittelmäßig; die Gestalt länglicht und eiförmig, aber doch sehr verschieden, mit einer kleinen etwas flach liegenden Blume. Seine Schale ist glatt, weißlich gelb und auf der Sonnenseite hellroth geklammt. Das Fleisch ist milde und hat einen sehr guten weinsäuerlichen Geschmack. Lagerreife wird er im November und bis zum Frühjahr hält er sich. — Der Baum ist ganz außerordentlich fruchtbar, daher besonders als Wirtschaftsapfel höchst schätzbar.

179) Der edle Prinzessenenapfel. Princesso
noble.

Einer der besten Tafeläpfel vom ersten Range. In der Gestalt und Farbe gleicht er viel dem vorhergehenden; nur sind viele von ihm schief gewachsen. Doch ist er stets länglicht; die Sonnenseite hat nicht so viel Röthe, aber ist viele Rostflecken. Sein Fleisch ist gelblich weiß, fein, weich, süßig und hat einen zuckersüßen Geschmack mit ei-

nem angenehmen Parfüm. Lagerreife ist er im November und December.

Der Baum bekommt eine mittelmäßige Größe und ist sehr fruchtbar.

130) Der rothe Winter-Kardinalsapfel. Cardinal rouge.

Ein länglichter schöner Apfel, der spitz zugulaufen scheint, an der Blume aber eine Fläche hat, die sich mit kleinen Fältchen umschleicht. Seine Größe ist ziemlich ansehnlich. Die Schale hat eine schöne Rosenröthe mit durchscheinendem Gelb, mit bräunlichen, gelb eingefassten Punkten besät, und starken rothen Streifen und Flammen. Die Blume zeichnet sich sehr aus; denn die vertrockneten Blumenblätter sind sehr lang, stehen geschlossen gerade in die Höhe und sind spizig. Sein Fleisch ist blendend weiß, zart, milde, voll Saft, süß, angenehm und hat ein kleines Rosenparfüm. Er reift im December und hält sich bis Ende Februars.

181) Der weiße geflammte Kardinalsapfel. Cardinal blanc flammant.

Ein großer sehr guter wirthschaftlicher Winterapfel von platter Form mit starken flachen Rippen, tief eingesenkter Blume und kurzem Stiel. Die Sonnenseite hat einen Anflug von Röthe; überzogen ist der Apfel zitronengelb, hat feine graue Punkte und Rostflecken. Sein Fleisch ist etwas locker, markig, doch voll Saft und von einem angenehmen Geschmad. Er zeitigt Anfangs November und hält sich bis gegen den Februar.

182) Der Schemkwel, Smaackwel.

Der Name ist holländisch und soll so viel heißen als: schmeckt wohl. Der Apfel ist mittelmäßig groß; der Baum hat aber auch viele kleinere, rundliche, Früchte; manche sind etwas mehr hoch als dick, blütheiten höherig. Seine Blume ist länglicht, sitzt etwas vertieft und ist mit Falten umgeben. Die Haut ist grünlich gelb, ohne alle Röthe; dagegen hat er meistens starke raube Flecken zumal um dem Stiele und an der Blume. Einige haben

nach Spuren von Rippen. Sein Fleisch ist weiß, zart, feil, saftig, von einer feinen pikanten Säure und ansehnlichem Geschmack. Er dient für die Tafel und für die Küche, wird schon essbar im November und bleibt gut bis Ostern.

183) Der rothe Paradiesapfel.

Ein ganz dickrolher Apfel gewöhnlich von mittelmäßiger Größe, mehr hoch als dick, gegen die Blume, die regelmäßig vertieft und in Falten steht, etwas verloren zulauflend. Seine gleichförmige dicke Röthe, in welcher er mit kleinen weissen runden Punkten gleichsam gestreut ist, wird unten um den Stiel und oft an einer Seite herauf mit einer rauhen grauen Schale unterbrochen. Sein Stiel ist mittelmäßig lang, ganz roth und steht mäßig vertieft. Das Fleisch ist zart, sehr feil, weiß, mit einer rothen Ueber um das Kernhaus und auch inwendig an der Schale etwas roth. Es hat einlaes Rosenparfüm. Der Apfel reift spät im December und hält sich lange. — Man hat mehrere Paradiesäpfel, die zur Malvaceenfamilie gehören.

184) Der Winterfleiner. *)

Ein schöner Apfel, sowohl für die Tafel, als besonders für den wirtschaftlichen Nutzen. Er ist groß, schön, glänzend gelb, mehr hoch als dick. Die Blume ist geschlossen in einer regulären Vertiefung, und hat subtile Falten um sich. Der Stiel ist kurz. Seine Farbe wird bei der Reifung gelb, gewöhnlich auf der Sonnenseite rüthlich angelaufen. Er hat einen starken Geruch. Sein Fleisch ist etwas grob und bekemmt daher bisweilen Stuben, doch nur mehr von Zwergbäumen. Der Saft

*) Dieser Apfel, den Manger auch berührt, aber noch nicht gesannt hat, führt seinen Namen von einem Dorfe Klein bei Heidenheim und zu dessen Gebiet gehörig, wiewegen er auch, obgleich nicht viel in Klein selbst, in dortiger Gegend und überhaupt im Württembergischen ziemlich häufig, und sehr geschätzt ist. Man hat eine größere und kleinere Sorte dieses Apfels, so wie von dem folgenden Sommerfleiner. — Sie gehören eigentlich zu den Guldbringern.

ist säuerlich süß. Die Kerne sind bey der Reitzung leß, und hellbraun. Er hält sich lange in den Winter hinein. Der Baum wird groß und ansehnlich.

185) Der Sommersteiner.

Dieser übertrifft an Schönheit und Bracht sehr viele Aepfel; er hat übrigens die Gestalt und den Geschmack wie der Wintersteiner, und ist eine wahre Zierde im Garten.

186) Der Felsenapfel ohne Blüthe. P. Figue sans Fleurir.

Dieser Apfel heist ganz unecht ohne Blüthe. Er blüht eben sowohl, als andere Aepfel; aber seine Blüthe und der Bau der Samengefäße ist verschieden und sehr fonderbar. Er hat keine Blumenblätter, sondern die fünf grünen äußeren Lappen, mit den rothen Spizen, sind ganz dicht mit weißer Wolle umgeben, und bedecken den ganzen Kelch mit dichter Woll. Statt der Blumenblätter, die sonst die Stempel und Staubfäden umgeben, stehen inwendig fünf ganz kleine spitze, eben so gestaltete, grüne wolligte Blättchen. Statt der Staubfäden, die bey andern Aepfelblüthen oben mit Nierchen behangen sind, welche den Staub zur Befruchtung hergeben, steht ein hervorragendes Büschgen von 14 hohlen Stempeln, welche oben eine Narbe oder länglichte Mündung haben, die mit bräunlichen Franzen eingefast sind, als ob sie den Samenauswurf an sich hängen hätten. Je zwey und zwey Stempel führen zu einem Fache des Kerngehäuses, deren 7 da sind, in jedem zwey Pünktchen von Kernen. Die 14 Stempel sind unterhalb, so weit die Blättchen sie bedecken, auch ganz wollig. Wenn die Blüthe bis zur Befruchtung herbeigewachsen ist, so schließen sich die äußersten 5 grünen Lappen von einander; die innern 5 kleinen spitzen Blättchen bleiben gerade um die Stempel herum stehen. Endlich vertrocknet der Rand der Mündung der Stempel und dann auch die Stempel selbst.

Der Apfel wird mittelmäßig groß, länglicht, eben etwas verjüngt zulaufend. Die Blume scheint doppelt, da die Frucht die erwähnten Lappen und die wolligten Blättchen behält. Der Stiel wird kurz und dünn, die Schale

alt, glatt, mit seinen braunen Pünktchen, und auf der Sonnenseite mit einem rothen Anstriche. Das Fleisch ist gut, fest und zart, hat einen süßen Saft und angenehmen Geschmack. Die Fächer des Kernhauses sind enge und leer; man findet selten einen Kern darin. Der Apfel ist lagerreif Ende Novembers und dauert bis Ende Decembers.

187) Der Zipliner.

Diesen Apfel führt Manger bloß dem Namen nach an. Seine Form ist walzenförmig; die Blume groß und etwas tief eingesenkt, ohne merkliche Rippen. Die Schale ist gelbgrünlich; sie wird bei der Reife ganz gelb, und auf der Sonnenseite mit sehr schönen lachrothen Streifen bemalt. Das Fleisch ist ziemlich fest, sehr saftreich und der Saft süßsauerlich und sehr erfrischend. Ueberhaupt hat er im Geschmack viel ähnliches mit dem Gräfensteiner; auch hat er dessen Dauer. — Der Baum wächst sehr lebhaft, ja froh; seine Blätter sind groß.

188) Der Bohnapfel.

Dieser teutsche Apfel verdient in den ersten Rang gesetzt zu werden, sowohl wegen seiner Güte für den Haushalt und wegen seines allgemeinen wirtschaftlichen Gebrauchs, als auch wegen seiner vortreflichen Dauer und ununterbrochenen Güte. Der Ursprung des Namens ist nicht bekannt. Er ist um Gmünd, Wiesbaden und der Gegend zu Hause; er macht da einen niederländischen Handelsartikel aus. Seine Gestalt ist wie die des Pigeons und Fleimers, länglicht, gegen die Blume verloren zulau fend; die Farbe der Haut ist gelblichweiß. Kein Apfel bleibt leicht so weißlich bei seinem langen Lager als dieser. An der Sonnenseite ist er roth gestreift, so wie auch um dem Stiele herum. Sein Fleisch ist blendend weiß, zart, solide, oder etwas fest, gewürzhalt, angenehm und von einem feinen Parfüm. Er giebt treffliche getrocknete Saisongen, die schön weiß sind, und im Dämpfen und im frisch kochen nicht zerfallen. Seine Erbarkeit fängt im December an und dauert den ganzen Sommer hindurch bis den folgenden Herbst in voller Güte, welches ihn sehr schätzbar

macht. Man hat noch eine Varietät von ihm, die etwas trockener ist, aber von einem noch stärkern Parfüm und Nussgeschmack; so wie eine noch größere Sorte.

Der Baum ist sehr fruchtbar, und macht starke Erlebe.

189) Der leichte Mäpffel.

Ein bloß wirthschaftlicher Apfel, der aber Dienste hat. Er ist groß und lüfst gegen die Blume verloren zu; auf der Schattenseite ist er gelb, an der andern stark roth, und roth gestreift. Sein Fleisch ist locker und leicht, giebt guten Wein, wird schon gegen Ende Octobers essbar und hält sich bis Weihnachten.

Der Baum ist aber nicht nur außerordentlich fruchtbar, weswegen er nicht groß wird, sondern seine Blüthe widersteht auch vor allen andern Bäumen der ungünstigen Witterung, und geht in keinem Jahre leicht leer aus. Das Holzgewächs ist sehr dicht, und seine Kerne dienen vornehmlich zu Büdlungen, um stark treibende Sorten zu Zwang darauf zu veredeln.

190) Der Lebensschläfer.

Ein ziemlich großer, länglichter goldgelber Apfel von der Gestalt des vorübergehenden. Er ist am Stiele breit, nach der Blume zu etwas spitzig und hat flache Rippen. Die Blume liegt tief in einer sehr engen Höhlung. Die Haut ist fettig, hat hin und wieder graue und grüne Punkte und ist erst an der Sonnenseite orangeroth angelauten. Sein Geruch ist stark. Sein Fleisch ist sehr weiß, locker, zart, von sehr angenehmem Geschmack und Parfüm. — Der Baum wacht um 4 Wochen später zum Blühen auf als alle seine Brüder, und erreicht dennoch mit den andern seines Geschlechts seine Vollkommenheit und Zeitigung. Wegen seines späten Erwachens und Blühens entgeht er vieler schädlicher Witterung zur Blüthezeit. Er ist überhaupt ein sehr schätzbare Baum. Die Frucht hält sich bis Mitte Decembers und giebt auch einen trefflichen Wein. Der Baum wird nicht gar groß, und macht eine flache Krone.

191) Der Frühapfel. Pomme avant tous.

Unter den Sommeräpfeln ist er vorzüglich. Seine Gestalt ist länglich, konisch. Er ist ansehnlich groß. Seine Lücke sitzt vertieft, mit Höfen umgeben, die aber nur bis an die obere Wölbung reichen, und sich nicht über die Frucht ausdehnen. Die Schale ist grünlich gelb, auf der Sonnenseite schön roth. Das Fleisch ist milde, zart, hinreichend saftig, von einem sehr angenehmen Geschmack. Er reift mit den ersten Äpfeln, reift aber bald, und wird dann mehlig.

Der Baum macht einen starken Wuchs, und hat viele Sommerknoten, die denen vom englischen Kantapfel sehr ähnlich sehen.

192) Der Blutapfel.

Eine große schöne Frucht für die Küche, dessen Schale länglich blutroth verwaschen ist. Das Fleisch ist weiß, an der Blume herabwärts rosenroth, großkörnig, angenehm weinsäuerlich, etwas erdbeerartig. Er gehört zum vorsten Range.

193) Der Pfingstapfel, blüht gewöhnlich erst im Pfingsten. Der Apfel ist für die Haushaltung nützlich. Seine Form ist abgestumpft spitzig, seine Farbe grünlich gelb; an der Sonnenseite etwas geröthet. Er reift Ende Septembers und hält sich bis zum Februar.

Außerdem sind hier noch zu bemerken: Der Birnenartige Apfel, ein guter Tafelapfel; der kleine heimische Bohnapfel; der doppelte rothe Winterparadiesapfel; der zwiebelartige Apfel; der drei Jahr dauernde Mutterapfel; der alte Sommerironapfel; und der Spitzberger Apfel.

§. 13.

Bestimmung einiger vorzüglichsten Sorten von der Klasse der runden Äpfel, oder Kugeläpfel.

Wir bezeichnen darunter nicht bloß ganz runde, sondern auch solche Äpfel, die zuweilen auch etwas mehr

hoch als breit, übrigens aber glatt, eben und gleich sind.

Darunter sind:

124) Der Frauenapfel. Vrouwijes - Appel.
Pomme de notre Dame.

Ein großer rundlicher glatter Apfel, grünlich gelb, bisweilen hier und da mit braunen schwärzlichen Flecken besetzt; von mildem Fleisch und ziemlich lieblichem Geschmack, aber ohne heft. s. Parfüm. Er reift im Februar und März und ist vom zweiten Range.

Der Baum treibt auch stark Holz und ist auch sehr tragbar.

125) Der Zimmetapfel. Soete Holsart. *)

Ein feiner rundlicher Apfel, mit fast eben stehender Blume, die einige kaum merkl. che Fältchen um sich hat. Er ist etwas größer und runder, als der Goldpyram; seine Farbe ist hochgelb, mit braunen Punkten überall besetzt. Roth hat er übrigens äußerst selten, wie an Knop auf der Sonnenseite beschreibt, sondern überall hat er eine sehr hohe, leuchtende Goldfarbe. Sogar auch die vertrockneten Blumenblätter sind gelb. Der Stiel ist oft etwas lang und zart, und hat eine sehr geringe, oft gar keine Vertiefung. In seiner Gegend spielt das Grün anfangs ins Grünliche, hernach ins Weißliche. Sein Fleisch ist reichlich gelb, fein, saftig und süß, nicht ganz ohne Parfüm. Er wird früh reif, schon Anfang Septembers, hält sich bis in den April, und ist Herbst- und Winterapfel zugleich.

126) Der rothe Zimmetapfel. Nach Henne:
Wheelers Russet.

Der Apfel ist von runder etwas gedrückter Gestalt, seine Blume ist geschlossen in einer geringen Vertiefung, mit Falten umgeben, der Stiel kurz und dünn, die Haut schmutzig gelb, auf der Sonnenseite stark braunroth. Lsg.

*) Heißt auch: Kaneel-Soete; Pomme de Canel; Binder-Soete; Soete Kant-Appel; Flämische Holsart; Heilsarsen aus Blandina.

re Farbe zieht sich um die ganze Frucht herum. Und die
 same ist sie grünlich gelb und am Stiele braungelb schat-
 z. Sein Fleisch zerfällt ins Gelbe. Der Saft ist nicht
 süß, aber fein und Honigartig. Er reift im Decem-
 ber und dauert lange. — Der Baum trägt alle Jahre.

197) Der Rotbringer Rambur. Rothgekreis-
 ter Pfundapfel. Rambour blanc.

Ein sehr großer plattrunder Sommer- und Herbst-
 fel, der oft gegen 1 Pfund schwer wird, und öfters er-
 bene breite Rippen hat. Seine Blume steht flach und
 halten, so wie auch der kurze Stiel in einer seichten
 Vertiefung sitzt. Die Schale ist hellgelb, auf der Sonnen-
 seite besonders schön roth gestreift und punktet. Sein
 fleisch ist sehr weiß und locker, sein Saft säuerlich. Er
 ist für die Wirtschaft sehr vorzüglich, reift Anfang Sep-
 tembers und hält sich 6 bis 8 Wochen.

198) Der Hechtapfel. In England: der Lachs-
 apfel. Pomme de Saumon.

Ein überaus schöner, großer und wohlgestalteter Apfel,
 ed, bisweilen etwas höher, grünlich gelb mit dunkelro-
 then Flammen auf der Sonnenseite. Sein Fleisch ist
 weiß und hat einen starken süßwetrigen Saft von sehr
 angenehmem Parfüm. Er ist vom Ende Novembers
 Ende Februar.

199) Das Seidenhemdchen. Syden Hemdje.

Ein fast ganz runder schöner großer Apfel vom ersten
 Range, gewöhnlich 3 Zoll hoch und 3 Zoll dick, mit einer
 sehr zarten Schale, wovon er den Namen hat, gelblich,
 zuweilen bläulich auf der Sonnenseite, von mildem
 fleisch, angenehmem Saft und gutem Parfüm. Er ist
 reif im November und December.

Der Baum macht ein feines Gewächs und ist ziem-
 lich tragbar.

200) Der kleine violette Apfel. P. violette.

Ein kleiner, runder, glänzender, schwarzer Apfel in
 Gestalt eines kleinen Vordesserts. Er ist so dunkel

reich, daß er ganz schwarz aussieht, nur um dem Stiele herum ist er etwas heller roth. Der Stiel selbst ist ganz kurz und steht in einer ganz kleinen Höhlung, so weit auch die Blume. Uebrigens ist er von keinem sonderlichen Werth; nur sein Aeußeres, seine Schwärze, mocht ihn auffallend. Sein Reifepunkt ist Welchnachten.

201) Der schwarzbraune Mätapfel.

So bekannt dieser Apfel in hiesigen Gegenden ist, so selten ist er sonst. Man findet in keinen Pomologien eine Spur davon. Er ist ein starker runder Apfel. Vor der Blume etwas eingeedrückt, mit einem kurzen Stiele in einer mäßig tiefen Höhlung. Er wird auf der Sonnenseite ganz schwarzbraunroth, hinten aber ist die Farbe ins Grünlichbräunliche vertrieben. Er bekommt auf dem Baume einen starken Puder oder bläulichten Duft. Sein Fleisch ist milde, weiß, von einem sehr aromatischen Geschmack und reichlichen angenehmen Saft. Er wird zum Theil schon essbar im November, und hält sich gut bis mitten in Sommer. Nicht nur als Tafelobst kann er wenigstens im zweiten Range stehen, sondern er ist auch zu allem wirtschaftlichen Gebrauch, zum Kochen, zu Schnitten, Wein etc. sehr vorzüglich. — Man hat verschiedene Varietäten von ihm. Die erwähnte ist aber die beste.

Der Baum wird einer der allergrößten unter den Apfelbäumen, treibt starke Sommerschossen, und hat schöne Blüthe, die außen rosenroth gefärbt ist. Nur hat sie den Fehler, daß sie sehr empfindlich auf die ungünstige Witterung ist und gar leicht Schaden nimmt.

202) Der spätblühende Mätapfel.

Dieser ist zwar weder so groß, noch von dem gewürzhaften Parfium, wie der vorige, hat aber dennoch sonst viele Verdienste. Er ist zugleich Sommer- und Winterapfel. Obgleich er etliche Wochen später blüht als die übrigen Mätäpfel, und dadurch den Frühlingströben meistens entgeht, so wird er doch viel eher zeitig, und früh essbar, hält sich aber zugleich auch den Winter hindurch. Er ist gelb und roth gefärbt. Sein Fleisch

Der Geschmack sind recht gut. Uebrigens dient er auch zu
dem Hausgebrauch.

Der Baum ist derselbe, wie jener.

203) Der rothe Stettiner. *)

Ein Apfel, der werth ist, daß man ihn recht häufig
pflanzt. Er ist sowohl ein guter Tischapfel, als auch
einer der vorzüglichsten wirtschaftlichen Äpfel, und hat
essentielle Vorzüge. Er ist groß und ansehnlich, mehr
als rund. Einige sind an der Spitze etwas eingedrückt,
höfenthaars dunkel und schwarzroth, bisweilen aber auf
der Schattenseite hellgrün. In manchen Jahren bekommt
er schwarze Flecken, wie Eiseuflecken, welche ihm aber
keinen Schaden. Sein Fleisch ist hart und fest, oder viel-
mehr glasartig, so daß man ihn nie eindringen kann;
dies desto weniger ist er voll süßen und weinartigen
Saftes, und von trefflicher Dauer, indem er sich vom
December bis in den August in seiner vollkommenen Güte
hält. Zu Eßzeit ist er auch vorzüglich.

Der Baum wird einer der allgeräthlichsten und er-
reicht das höchste Alter. Er ist überaus fruchtbar und
ist die härteste Winterung auch in seiner Blüthe aus,
trägt auch mit geringem Erdbreich vorlieb. Seine
Blüthenblätter sind groß, glänzend, schwarzblau, mit
kleinen weißen Punkten und gegen die Spitze mit feiner
Becke gleichsam nur bestäubt. Die Ähren sind dick und
fett, die Ährenträger hervorstehend, die Blätter groß,
unkelgrün, und fein gezahnt, die Blüthe groß und
hell roth.

204) Der weiße Stettiner.

Dieser ist derselbe an Form und Baum; einige ste-
hen diesen, andere jenen vor. Er ist anfangs ganz hell-

*) Der Stettiner ist wegen seiner Güte und Dauer weit und
breit bekannt, hat aber fast in jeder Gegend einen andern
Namen. In Preußen heißt er der Annaberger; in Hessen
der Glasapfel; in Schweden der Wäldigheimer. Auch
heißt er auch der Eisapfel; der Nordapfel.

grün, wird aber im Reigen etwas gelblicher, und hat nichts Rothes. Er ist eben so schätzbar, als sein Bruder.

205) Der gelbe Stettiner.

Dieser hat auch die Größe und Form des reifen Stettiners, nur daß er gewöhnlich schlief und auf der einen Seite kürzer als auf der andern ist. Seine Grundfarbe ist bey der Zeitigung schön citronengelb und auf der Sonnenseite hochroth mit vielen zarten weißlichten Punkten, die unter der zarten Haut zu sehn scheinen; hie und da auf der Oberfläche einige braune. Sein Fleisch ist fest und weiß, und bey der Reife etwas gelblich, hat einen säuerlich süßen und sehr stärkenden Saft. Er hält sich bis wieder zur Erndte, und ist sowohl zum frischen Genuß, als zur Wirthschaft sehr gut.

Der Baum ist sehr tragbar.

206) Der grüne Stettiner *).

Dieser ist noch vorzüglich, sowohl im Geschmack, welcher weinreicher ist, als auch in der Dauer, da er nie wie ersterer stülpig wird.

207) Der Sommer-Rambur. Rother Sommer-Rambur. Rambour d'été. Rambour rouge d'été.

Ein sehr schöner und großer Herbstapfel, sowohl für die Tafel als Wirthschaft. Er ist platt, mit breitkantigen Rippen, einer flach sitzenden wolligten Blume und kurzem Stiel. Seine Schale ist gelb, auf der Sonnenseite schön carmoisinroth mit wohlvertheilten Punkten. Das Fleisch ist locker, saftig, von einem angenehmen süßen und dabey weinsäuerlichen Geschmack und einigem Rosenparfüm. Er wird im September vom Baume erbat und hält sich 6 bis 8 Wochen.

*) Dieser soll zwar eine andere Varietät als der weiße Stettiner seyn; ich konnte ihn aber noch nicht hinreichend untersuchen.

208) Der weisse Parädisäpfel.

Ein sehr guter wirtschaftlicher Apfel, zugleich auch zum Nachsch nicht zu verachten. Er gleicht in der Gestalt und Schönheit dem Vorborster, ist aber oft größer. Seine Sonnenseite prangt mit dem schönsten Roth, übrigen ist er wachsgelb. Sein Fleisch ist sehr weich, saftig und ziemlich gut von Geschmack, aber ohne Parfüm. Er hält sich bis März. — Nach dem Vorborster und dem Chamragner Weinapfel liefert er den besten Cider; und die von ihm getrockneten Schalen werden sehr weich.

Der Baum wird mit einer der größten, und ist sehr fruchtbar; es hängen sich oft drei, vier Früchte zusammen. Daher gewährt ein solcher Baum im Herbst dem Auge den reizendsten Anblick. Die Äpfel sitzen an den Trieben nahe beisammen, und haben einen roten Punkt.

209) Der Streifling. Der Sträumerling.

Dieser brauchbare Wirtschaftsapfel ist fast überall bekannt. Er ist rundlich, von mittlerer Größe, gelb und ringeum roth gestreift. Sein Fleisch ist weich, milde und hat vielen süßen Saft. Zum Kochen und zu Cidern ist er sehr gut. Er giebt guten Wein, wird leicht essbar und hält sich bis Februar.

Der Baum wird auch sehr groß und alt, und ist einer der fruchtbarsten, dessen Blüthe auch gegen die Wintermonate dauerhaft ist. Seine Triebe sind groß, die Äpfel lang und die Blüthe blafroth.

210) Der Chamragner Weinapfel.

Dieser schätzbare Weinapfel ist hier zu Lande aus einem Wundlinge entstanden. Er ist so groß und rund, wie der reiche Steiner, ganz roth, mit schwarzrothen Streifen gesäumt, und überall mit starken weissen Punkten besetzt. Die Blume steht nicht tief, sein Stiel ist kurz und stark. Sein Fleisch ist kernig und milde, und inwendig vom Kern aus bis an die Schale mit rothen Adern durchzogen. Sein Geschmack ist nicht gewürzhaft, aber er giebt einen vorzüglichen Wein, der nicht nur

hochgelb von Farbe, sondern auch stark wird, und weiter von der Champagner Weinbrenn nussiert.

Der Baum wird ansehnlich groß, dauerhaft, fruchtbar, und trägt fast alle Jahre.

211) Der Sibirische Waldbapfel. Sibirischer Eisapfel. *Pyrus baccata* Linn.

Er gehört zwar weder zum Tafelobst, noch zum wirtschaftlichen Obst, außer daß sein Wein zur Vermischung mit dem Birnwein treffliche Wirkung thun möchte. Zu englischen Anlagen und Lustgärten ist er ein schöner Beitrag, indem nicht nur seine Blüthen ein einziges ganz herrliches Bouquet vorstellen, sondern auch seine schönen rothen Früchte sich so voll hängen, daß sich das Auge nicht satt sehen kann; oft hängen an einem Astchen, das spannenlang ist, 20 bis 30 Aepfelchen. Mit etwas Wein und Zucker gekocht, giebt er ein treffliches Getränk ab. Auch in die Waldungen würde er besser taugen, als unser einheimischer Heisapfel. Dieser ist viel herber und saurer als der Sibirische; er würde auch dem Wildpret viel angenehmer seyn.

Die Frucht ist klein, von der Größe einer Dampfnuß, sehr schön roth und gelb. Es erzeugen sich aus den Kernen, wodurch er fortgepflanzt wird, vier Spielarten: 1) eine kleine fast ganz rothe; 2) eine kleine fast ganz gelbe; 3) eine etwas größere rothe mit vielem Weiß; 4) eine eben so große, aber etwas mehr längliche, roth mit vielem Weiß. Die dritte Spielart verliert bald, wenn die Frucht heranwächst, alles Ueberbleibsel von der Blume, und bekommt an deren Statt ein ziemlich tiefes Grübchen; die vierte aber behält das vertrocknete Ueberbleibsel von der Blume, und schmeckt auch roh besser, als die drei ersten Spielarten.

212) Der Kirschapfel.

Das Seltenstück zu dem vorhergehenden. Ebenfalls ein wilder Apfel, der sich aus den Kernen fortpflanzen läßt. Wenn ersten Anblick und ohne ihn am Baume zu sehen, hält man ihn für eine Kirsche, denn er hat die Größe einer Herzkirsche, hat aber Eden und Beulen,

und im Kleinen die Gestalt der rothen Kugel. Seine Farbe ist das schönste Carmoisinroth, das man nur sehen kann, mit einem feinen blauen Staube, als wenn er von Dachs wäre. Der Stiel ist zart und lang, wie eine Lirsche. Hartroth, aber tief eingesenkt. Die Blume verliert die dünnen Blätter. Sein Fleisch ist gelblich weiß, süßsauerlich mit nicht häufigem Saft. Es wird bald mehlig. Gewöhnlich hängen 2, 3 und mehrere beisammen, wie meistens bei den Kirschen. Im Oekonomischen dient er ganz vorzüglich zum Einmachen; mit Wein und Zucker gekocht (oder gedünst) ist er eine gar delikate Speise. Auch dient er gut zu Cider, Essig u.; vorzüglich aber ist er eine Zierde in englischen Gärten. Er blüht und trägt reich.

Sein Holz bildet ein Gewächs, wie die Birne, ist roth, dünn und glatt, mit weit aus einander stehenden, geringelten Nuten. Das Blatt hat einen langen Stiel, ist oval, sehr spitz, auch gegen den Stiel zu. Die jungen Blätter an den Trieben sind glänzend, wie Birnenblätter, und die Triebe selbst schön lirschengrün.

213) Der Wellburger.

Ein trefflicher, dem Winter-Vordorfer ähnlicher Apfel, nur nicht so platt und mehr spitz gegen die Blume. Er ist streichels, auf der Sonnenseite schön carmoisinroth, sehr haltbar und saftig.

Noch kann man unter diese Aepfelsorten rechnen: den gegen schätzbaren Pastorapfel; den doppelten weissen Paradiesapfel; den Englischen Non pareil; den Fränkischen Dauerapfel.

§. 14.

Von einigen noch nicht beschriebenen Sorten.

Verschiedene edle und seltene Sorten haben noch keine Früchte geliefert, und können daher nicht zuverlässig in ihre Klassen und zu ihren Familien geordnet werden. Auch traue ich selbst manchen Sorten nicht recht, ob die Frucht vorhanden ist. Ferner sind mir manche

Sorten von zuverlässigen Obstkennern nicht charakteristisch genug beschrieben worden. Endlich bin ich mit einigen Sorten selbst noch nicht einig, wohin sie gehören, ob sie die ächten sind u. Deswegen wollte ich sie nur beiläufig anführen, bey den berichteten aber und weiter angepflanzten auf meine Verträge verweisen, um den Raum zu schonen.

214) Der St. Ludwigsapfel. Pomme de St. Louis.

215) Der Mutterapfel.

216) Der Kürbispfel. (Von ansehnlicher Größe.)

217) Der Bockfelder Apfel. (Ueber zwei Jahr haltbar.)

218) Reinette Bellefleur.

219) Courtpendu franc.

220) Courtpendu plat.

221) König Jakob.

222) Le gros Bon. (Hat olivengrünes Holz mit vielen weißen, rauh anzufühlenden Tupsen besetzt.)

223) Newington's Pippin.

Weiter angepflanzte edle Kernsorten: *)

A. Aus der Familie der Kalvillen.

a. Vollkommene Kalvillen.

224) Der Türkenkalville.

225) Der Belvedere.

226) Der Englische Kalvil, der grüne Kalville.

*) Diese verschiedenen Obstsorten sind nun größtentheils auch schon auf den vorhergehenden Seiten dieser neuen Auflage angeführt, manche auch ausführlicher beschrieben worden.

- 227) Der Edelkönig. Roi très noble.
- 228) Der rothe Herbstkalvil. Calvil
d'Anis rouge d'Automne.
- 229) Gefreister gelber Herbstkalvil. Cal-
vil jaune d'Aut. rayé.
- 230) Braunrother Himbeerapfel. Fram-
boise rouge. Danziger Kantenapfel.
- 231) Der Blumenkalvil. De Bloem-zoete
Calville. Goede Kandy-zoete Calville.
- 232) Der gefreiste Sommerkalvil. Calvil
d'été rayé.
- 233) Der rotzgefreiste späte Sommer-
kalvil.

B. Rosenäpfel.

- 234) Der Rosenpepping. Le Peppin Rose.
- 235) Der königliche Täubling. Le Pigeonnet
royale.
- 236) Platter Rosenapfel. Roos-Appel.
- 237) Der kleine Favoritapfel. Pomme Mig-
nonne.
- 238) Der Florentiner. Pomme de St. Florent.
Caillot-rosat.
- 239) Der Revalsche Birnapfel.
- 240) Marmorirte Rosette, Sommerroschen.
Rosette d'été marbré.
- 241) Der rothe Sommerrosenapfel. P. rose
rouge d'été.
- 242) Der Seidenapfel. Cousinotte rouge
d'été.
- 243) Der Tulpenapfel. Pomme tulipé.

C. Renetten.

- 244) Der Spanische Borsdorfer.
- 245) Der. saße Borsdorfer.

- 246) Der Herbstborsdorfer. Früher, oder Sommerborsdorfer.
- 247) Die königliche Renette. Rein. royale.
- 248) Die Harlemer Renette.
- 249) Die grüne Wandrenette. Die lange roth-
gestreifte grüne Renette. Rein. vorte
longue panaché.
- 250) Die kleine Casseler Renette.
- 251) Die Renette von Anvergne.
- 252) Die Renette von Breda.
- 253) Renette von Damason. Rein. double
de Damason.
- 254) Die Osnabrücker grau überzogene Re-
nette.
- 255) Der Lütticher Apfel. P. de Liège.
- 256) Die Lothringer grüne Renette.
- 257) Holländische Goldrenette. Der Gold-
mohr.
- 258) Die edle Nordische Renette.
- 259) Der König Jakob.
- 260) Die Zitronenrenette. R. de Citron.
- 261) Die Forellenrenette. La Reinette ta-
chetée.
- 262) Die kalbhartige Renette. Rein. cal-
villée.
- 263) Die Carmeliter Renette. Rein. des
Carmes.
- 264) Die Charakterrenette.
- 265) Die Bellefleurrenette. Der lange
Bellefleur. La Rein. Bellefleur.
- 266) Die Carpentinrenette. Der Carpen-
tin. Rein. Carpentin.
- 267) Die pikotirte Renette. R. picotée.
- 268) Die punktirte Renette. R. ponctué.

- 269) Der grüne platte Courtpendu.
- 270) Die rothe Parmänrenette. De rode
Parmain Renet.
- 271) Die gestreifte Renette. Rein. rayé.
- 272) Der deutsche Röschenapfel.
- 273) Die kleine grane Weinrenette.
- 274) Doppelter Zwiebelapfel. R. plat, le
grand.
- 275) Die Margipanrenette.
- 276) Rothe Herbstrenette. R. rouge d'An-
tomne.
- 277) Gelbe Sommerrenette. Rein. jauno
d'été.

D. Pepping.

- 278) Der Königspepping. Peppin royale.
- 279) Der rothe Fenchelapfel. Fenouillet
rouge. Bardin.
- 280) Der grane Fenchelapfel. Fenouillet
gris. P. d'Anis. P. de Raisin. Spice-Apple.
Classen-Appel.
- 281) Doppelter Fenchelapfel. Fenouillet gris;
le grand Retel.
- 282) Gestreifter Fenchelapfel. Fenouillet
rayé.
- 283) Marmorirter Sommerpepping.

E. Kanten- oder Rippen-Äpfel.

a. Mit ganzen Rippen.

- 284) Der Antillische Apfel. Incomparable
des Antilles.
- 285) Gelber englischer Gölnderling. Der
Goldgölnderling.
- 286) Grüner Kaiserapfel. Pomme Impe-
riale verte.

- 287) Der Nantapfel.
 288) Der Adamsapfel. Abendthapfel.
 289) Der Bouteillenapfel.
 290) Englischer Kantapfel.
 291) Der Probthapfel.
 292) Der Frankapfel.
 293) Die gestreifte Violette. Pomme violette rayée.
 294) Der Ludwigapfel. St. Louis.
 295) Bunter Langhand.
 296) Der Schleswigsche Erbbeerapfel.
 297) Großer rother Herbst. Faros. Gros Faros rouge d'Automne.
 298) Rother Cardinalsapfel. Cardinal rouge.
 299) Rother Sommerrambour. Rambour rouge d'été.
 300) Weißer holländischer Käsapfel. Witte Kaasjes-Appel.
 301) Der Bachapfel. Weißer Taffetapfel.
 b. Klippig an der Blume.
 302) Der weiße Winter. Taffetapfel. Tafetas blanc d'hiver.

F. P l a t t a p f e l.

- 303) Der Apfel von Sedan. P. de Sedan.

G. S p i ß a p f e l.

- 304) Der Blutapfel.
 305) Der birnförmige Apfel.
 306) Kleiner Rheinfischer Bohnapfel.
 307) Doppelter rother Winter. Paradiesapfel. Dubbelde rode Winter Parady Appel.

- 308) Der Landgraf. Landgraf Carl. Carl's-
apfel.
309) Der Pfingstapfel.
310) Der zwiebel-schwarze Apfel.
311) Drei Jahre dauernder Mutterapfel.
312) Süßer Sommer. Kronapfel. Zoete
Kron-Appel. Zoete Aaga.
313) Der Spilzberger.

II. K u g e l a p f e l.

- 314) Der Weiburger.
315) Der Pastorapfel.
316) Doppelter weißer Paradiesapfel.
317) Non pareil. Old non pareil.
318) Der Fränkische Daurapfel.
319) Der weiße Stettiner.
320) Bester Herbst-Stettiner.
321) Der Schmitzapfel.
322) Der Herbst-Blotenapfel. Pomme violée
d'Automne.
323) Der Braunschweiger Milchapfel.
324) Der Birginsche Apfelbaum mit wachse-
nder Blüthe. Malus coronaria. Malus syl-
vestris Virginiana. floribus odoratis.
325) Der zweymal tragende Apfelbaum.
326) Der Apfelbaum mit gefüllter Blüthe.

Corten, die noch nicht Früchte getragen.

- 327) Der rothe Normännische Calvil. Cal-
vil rouge de Normandie.
328) Calvil blanc à côté.
329) Der Guggummerapfel. Pomme de Con-
combre.
330) Der Orleansche Rambur. Ramb. d'Orl.

- 331) Der späte-grüne Courtpendu. Courtpendu verte tardive.
 - 332) Die Portugiesische Renette. Rein. de Portugal.
 - 333) Reinette monstrueuse, die französische, unterschieden von dem englischen Monstrous of Windsor.
 - 334) Die königliche Cousinette. Cousinette royale panachée.
 - 335) Der Apfel ohne Schale. P. sans peau.
 - 336) Der rothe Pfingstapfel.
 - 337) Der Pfirsichapfel.
 - 338) Die Mandelrenette.
 - 339) Der Wiener Apfel. Manger schreibt von ihm, daß er unter den deutschen einer der vorzüglichsten s.v.
 - 340) Der rothe Kaiserapfel. Imperiale rouge.
 - 341) Die kleine Renette. R. petite.
 - 342) Der Brustapfel.
 - 343) Die Peppingrenette.
 - 344) Der grüne Taubenapfel. Pigeon verd.
 - 345) Der Herrnapfel, der deutsche.
 - 346) Der Brasilienapfel.
 - 347) Augustapfel aus Saamen. (Einer der allerbesten Sommeräpfel.)
 - 348) Der Burgapfel. Der Beschreibung nach ist er 3 Zoll breit und 2 Zoll hoch, ganz gelb und von besonderer Güte, ein ganzes Jahr haltbar. Der Baum ist sehr tragbar.
-

Zweytes Kapitel.

Vom Birnbäume, dessen Naturgeschichte, Erziehung, Fortpflanzung, Familie und Sorten.

§. 1.

Stammung, Herkunft, Natur und Besseendes des Birnbauers.

Daß der wilde Holzbirnb Baum die gemeinschaftliche Mutter der großen Menge von Birnfamilien und ihrer unzähligen Sorten sey, ist eben so sehr zu bezweifeln, als daß alle edle Apfelsorten vom Holzarfel herkommen. Die arabischen Naturlehrer schreiben, daß sie viele Birnsorten im Lande, besonders im Peloponnes gehabt hätten. Theophrastus redet häufig von ihnen, als von einer hochgeachteten Frucht. Was die Römer betrifft, so zählte der Naturalist Plinius 35 Arten von Birnen, die bei ihnen bekannt waren, wovon viele den Namen ihres Geburts- oder Stamm-Orts führten. Daraus erhellt, daß sie dieselben größtentheils aus Griechenland, Egypten, Syrien und Numantia bekommen haben. Noch haben wir, aus seinen Beschreibungen zu urtheilen, verschiedene jener Sorten, wie die Pfundbirne, welche die Römer *Libralis* nannten, unsere weiche Butterbirne, ihre *Lactea* &c. Viele der neueren Sorten stammen nicht nur aus Frankreich ab, sondern auch unser Teutschland hat viele erzeugt, z. B. die Honigbirne, viele Arten von Muskatelbirnen, Margarethenbirnen &c.; die Schweiz gab uns die gute Speerbirne oder Feslebirne. Holland, England, Italien haben auch viele gute Sorten geliefert, und täglich werden noch neue Sorten theils aus den Kernen, theils durch die künstliche Fortpflanzung erzogen. Die Birnsorten sind wirklich weit zahlreicher und häufiger, als die Äpfel, so groß auch die Verschiedenheit der letztern ist.

Nach dem Pflanzensystem des Linné steht der Birnbaum, nebst dem Apfel- und Quittenbaume in der IV. Ordnung der XII. Pflanzenklasse, Icosandria Pentagynia, mit 20 und mehr dem Kelche einverleibten Staubfäden und 5 Staubwegen: *Pyrus (communis) foliis serratis, pedunculis corymbosis*; d. h. Birn mit sägeförmig gezähnten Blättern und in Form eines flachen Straußes zusammengefügten Blumen, welche weiß und fünfblättrig sind und einen Fruchtknoten unter sich haben, der zu einer nach dem Stiel zu verlängerten und pyramidenförmigen Frucht wird.

Der Birnbaum ist ein großer schöner Baum, der gerade in die Höhe steigt und seine Kronzweige majestätisch in die Luft streckt, so wie auch seine Wurzeln tief in die Erde gehen. Er wird 30 bis 40 Fuß hoch. Seine Blumen und Früchte kommen an besondern Fruchttagen hervor, welche an den Enden und Seiten der 1, 4 oder mehrjährigen Zweige in großer Menge hervorkommen, und welche nicht nur viele Jahre lang tragbar bleiben, sondern auch von Jahr zu Jahr immer tragbarer werden.

Der Birnbaum ist sehr dauerhaft und kann auch ein hohes Alter erreichen. Er leidet bey seiner Stärke nicht so leicht als der Apfelbaum. Sein Holz ist fest, sehr zart und fein und zum Stechen und Wilschnitzen überaus dergestalt. Er kommt nur in einem gemäßigten Klima gut fort; ein sehr heißes und trockenes taugt für ihn nicht.

S. 2.

Erziehung und Fortpflanzung des Birnbaums.

Der Birnbaum verlangt ein trockenes Land, einen tiefen Boden und eine warme Lage; im nassen und kalten kommt er nicht zu Kräften; seine Früchte werden darin schlecht und unschmackhaft. Denjenigen Sorten, die aus warmen Ländern herkommen, muß man einen warmen Stand und eine südliche Lage geben, wenn sie butterhaft werden sollen. Die aus unserem Klima abstammenden können schon etwas weniger Sonne vertragen und dergestalt gut werden; jene aber machen eine Ausnahme von der Regel, die besonders bey den Äpfeln gilt, daß freyge-

ende Hochstämme schwachere und bessere, oftaleich etwas kleinere Früchte tragen, als die an Mauern und Bäumen. Manche ausländische Birnsorten, zumal die mit schmelzendem Fleische, können nur an mittäglichen Spallieren gezogen werden, sonst arten sie aus und bekommen statt es schmelzenden, ein brüchiges Fleisch.

Die Fortpflanzung der Sorten geschieht nach er im I. Theil gezeigten Weise durch das Okuliren, Kolliren und Pfropfen, die Erziehung neuer Sorten aber nach Ausfäung der Samenkerne von edlen Sorten. Es liegen sich an den jungen Stämmchen die Merkmale, daß e in ächte und gute Arten eingeschlagen sind, daran, wenn e keine spitze Stacheln, sondern starke große Blätter bekommen. Daß man bey den verschiedenen Veredlungsarten keiner Wildlinge sich bedienen solle, die aus wilden Holzbirnkernen erzogen sind, vielweniger der Wurzelstöcke weder von wilden Birnbäumen, noch auch von guten und zahmen Birnstämmen, daß man von guten Wildlingen, die aus Kernen edler, im Baumschulregister anpmerkt, Obstsorten erzogen sind, solche zu Grundstämmen wählen solle, die der darauf zu veredlenden Sorte so viel wie möglich gleichartig sind u. ist oben gleichfalls erlert; es hier zu wiederholen, wäre überflüssig.

§. 3.

Von der Klassifikation und der systematischen Eintheilung der Birnfamilien.

Ist das systematische Ordnen der Apfelsfamilien ein eines und verwickeltes Geschäft, so ist dies bey den Birnfamilien noch viel schwerer. Nicht zu gedenken der babymischen Verwirrung, welche durch die ungeheure Menge von Provinzialnamen, (ja man kann wohl sagen: Lokalamen, da fast ein jedes Dorf und jede Stadt jeder Sorte oder einen andern Namen beilegt,) verursacht wurde; s ist die Anzahl der Sorten so groß und häufig, und die Bräuzen der Verschiedenheit ihrer Familien sind so unerklich, daß uns die standhaften Familiencharaktere geöhnlich fast ganz verlassen. Ein wesentliches System darüber fällt in der That fast unmöglich, (denn ein solches ach der bloß äußerlichen Gestalt, die auf einem und dem-

selben Baume, besonders bey den Birnen, oft so massig anesalt, ist gar zu mangelhaft.) Manger hat unendlich viele Maße gegeben, auch die Birnen nach verschiedenen Gestalten einzutheilen. Aber als systematische Eintheilung (so groß und unkenntlich nützlich sein in diesem Fache auch vor allen gemalten Pomologien so kann sie doch selbst zu einer leichten Uebersicht des Liebhabers nicht ganz beugen. Monographien zu geben, und mit Unterdrückung aller der vielen gleichenden verwechselten und durch einander gemischten Nennungen einen einzigen allgemeinen Namen festzuwollen, ist mir nicht herauszunehmen; auch würde die Führung nicht so leicht seyn, als es für den Wunsch der Pomologen und Obstliebhaber wäre, da besonders französischen Benennungen als die bekanntesten und häufigsten von den Tafelforten überall aufgenommen den sind. Weil die meisten edlern Birnsorten zuerst Frankreich gezogen wurden, so ließen sie sich bisher sichersten nach den Beschreibungen der französischen Lehrer beurtheilen und erkennen. Allein die Verwirrung ist auch bey ihnen ein, und manche Sorten erhält von dort her nicht mehr Acht. *)

Eine aufmerksame Untersuchung ihrer Verwandten unter einander, eine getreue Darstellung der selben in Farben, nebst ihrer richtigen Klassifikation und Verbindung ist nun freilich unumgänglich nöthig, um die Lehre aus ihrer Verwirrung zu retten. Was indeß systematische Klassifikationen der Birnfamilien betrifft, so bis jetzt erst ein Paar Familien aufgestellt, aber nicht ihre Kinder zusammen ordnen können. Die meisten sind erst nach der Zeit ihrer Züchtung und Erziehung

*) Aus dem Schreiben eines Freundes und guten Pomologen zu Düsseldorf: „Ich hatte Gelegenheit, die Unrichtigkeit der Sorten bey den neuern Pomologen in Frankreich zu sehen, und wenn ich meiner Sache nicht ganz gewiß wäre, so hätte mich der Franzos überlistet. Endlich ist zur Entschuldigung: die Gemengen hätten etwas verloren. — Die Beurte gris, Verte longue, Marquis, die man in M. nicht original, auch die Ambrette.“

dann wieder nach ihrer innern Beschaffenheit, hauptsächlich ihres Fleisches geordnet. — Die Beschaffenheit des uns konnte ich, außer bei wenigen, nicht ferner bestimmen, um das Buch nicht zu stark zu machen; deswegen stehe ich mich nur auf die vornehmsten meist bekannten, beliebten Tafelforten, und auf ganz wenige wirtschaftliche, einschränken.

§. 4.

Schema der Birnfamilien.

I. Winterbirn.

A. Birn von schmelzendem oder butterhaftem Fleisch:

Butterbirn, Schmalzbirn.

B. Birn von halbschmelzendem Fleisch.

C. Birn von zartem nicht butterhaftem Fleische.

D. Birn von brüchigem Fleische.

a) Brüchig und mürb, oder halbbrüchig.

b) Brüchig und hart.

II. Herbstbirn.

A. von schmelzendem Fleische.

B. halbschmelzend.

C. zart, nicht butterhaft.

D. von brüchigem Fleische.

III. Sommerbirn.

A. schmelzende.

B. halbschmelzende.

C. zarte nicht butterhafte.

D. brüchig.

IV. Familie der Russeletten.

V. Familie der Bergamotten.

VI. Bloss wirtschaftliche Birnen, vorzüglichste Sorten.

§. 5.

Uebersicht der vornehmsten Sorten von der Klasse der Winterbirnen.

A. mit schmelzendem oder butterhaftem Fleische:
Butterbirn, Schmalzbirn.

Jede Birn hat ein sandiges Fleisch, selbst diejenige

etwas, welche wir butterhaft oder schmelzend nennen; *) nur werden bei diesen die Körnchen wegen Zartheit des Fleisches und der vollen Menge des Saftes gar nicht empfunden; sie liegen in lauter zerfließendem Saft auf der Zunge. — Von den meisten Obstbäumen sind dieses Tafelbirnen vom ersten Range, obgleich Einige diejenigen mit brüchigem Fleische und starkem Pfüm ihnen vorziehen.

1) Die Königsbirn von Neapel. *Prae-royale de Naples. Royale de Naples.*

Eine kolossalische und zugleich köstliche Frucht, welche die größte unter allen bekannten Birnen. Auf ältern Bäumen wird sie gegen anderthalb Pfund schwer. Ihre Gestalt ist von oben bis weit über die Mitte hin aufgeschwollen und rundlich. Gegen den Stiel hin zieht sie sich sehr ein und macht eine kurze stumpfe Spitze, worin ein kurzholziger Stiel steckt. Sie misst in ihrer Höhe 5 Zoll und 5 Zoll 4 Linien in der Dicke. Die Blume sitzt in

*) Die jungemännlichen Frankreicher machen zwar einen Unterschied zwischen zerfließend und schmelzend; letzteres findet, so ihnen, statt, wenn die Steinchen oder Körnchen auf der Zungensanft empfunden werden, aber doch wie ein Schmalz zergeht zerfließend aber, wenn sie gleichsam wie lauter Saft auf der Zunge liegen, und gar nichts von ihnen empfunden wird. Obgleich nun dieser Unterschied einigen Grund hat, und man Schmalz für sich ist, aber die Zunge nicht inkommodirt, und die Körnchen zergehen; dagegen die Butter ganz glatt ist, und völlig zerfließt, ohne etwas Körniges dabei zu empfinden. J. B. die *Beurre gris*, die zerfließend und schmelzend gleich ist; so besetzen wir doch diese subtile Unterscheidung um die Obstkundhaber in keine Verwirrung zu bringen, annehmen butterhaft, schmelzend und zerfließend eins. Den mindern Grad von butterhaft und zerfließend nennen wir halbschmelzend, da die Körnchen etwas empfunden, aber doch wegen des überwiegenden Saftes und der Zartheit des Fleisches zugleich, der Zunge nicht unangenehm werden.

Uebrigens ist es nicht zu verstehen, daß alle folgende genannte Früchte in jeder Lage und in jedem Jahre ganz butterhaft werden. Siehen die Blume nicht in warmer Lage oder war der Sommer kalt und regnerisch, so wird das Ende der Frucht nicht sonderlich schmelzend werden.

ter flachen, stark ausgedehnten Vertiefung. Die Schale
 ist rauh und dicht, schmutzig-gelblich, gewöhnlich ohne
 alle Rötze, um und um mit starken grauen Punkten dicht
 besetzt, wober noch überdies oft viele solche raube braune
 Flecken hie und da, besonders an der Blume und bey dem
 Stiele, bräunlich sind. Zu aber der Sommer heiß, und
 steht die Birn auf Quitten, so bekommen die besonnenen
 Früchte wohl auch einen Carminrothen Anflug auf der
 Sonnenseite. Das Fleisch wird etwas grünlich weiß, schmel-
 zend, mit süßem Saft und sehr angenehmen Geschmack.
 Wenn sie aber nicht gegen Mittag an einem warmen
 Exalter steht, oder auch hochstämmig in einer warmen ge-
 deckten Lage, oder wenn ein ungünstiger kalter und nasser
 Sommer ist, so wird ihr Fleisch nicht butterhaft, sondern
 dem der Winterbirn ähnlich; alsdann ist sie nur zum Ko-
 chen dienlich, und wird auch vor der Zeit seigig. Ihre
 Zeitknaag fällt in den März; man muß sie aber sehr lange
 am Baume hängen lassen. — Der Baum hat zwar gu-
 ten Turch und gesundes Holz, baut sich jedoch sperrhaft,
 macht starke krumme Sommerbüschel, die grün und dicht
 mit weißer Wolle besetzt sind und länglichte nicht abhän-
 gige weiße Punkte haben. Er wird bald tragbar. Das
 Blatt ist sehr charakteristisch und zeichnet sich vor hundert
 Birnbäumen aus. Es ist fast rund, mit einer kurzen stum-
 pfen Spitze, ungezahnt, von Farbe gelblich dunkelgrün,
 nicht nur unten mit starker weißer Wolle besetzt, sondern
 auch oben auf der glänzenden Seite. Die Mittelrippe ist
 stark und erscheint weiß durch seine Wolle, die darauf liegt.
 Der Blattstiel ist zart und $\frac{1}{4}$ Zoll lang. Das Auge ist
 tief, steht sehr ab und hat hohe Augenträger. *)

2) Die Sarasin. Sarasin. **)

Von dieser edlen und schätzbaren Birn giebt es zwey

*) Dieser Baum wurde vor verschiednen Jahren von dem Könige
 von Neapel dem Herzoge von Württemberg für mehrere weiße
 Birnen zum Gegenarschenk gemacht; daher man der Frucht die-
 ses Baums seinen Namen bezeugt hat.

**) Wahrscheinlich hat ihr die H. H. H. diesen Namen zu Ehren
 des k. k. k. Naturforschers Sarasin bezeugt, welcher als so-
 zialistischer Leibarzt in Canada angestellt war, von dem er sie

Sorten. Eine beschreibt der Pomologe du Hamel, die andere führen die Kartheuser in ihrem Cataloge an.

a. Die Sarasin der Kartheuser, Sarasin des Chantreaux, die schon länger als die des du Hamel's in Frankreich bekannt war, hat eine mittelmäßige Größe, und misst in der Höhe 3 Zoll, in der Breite 2 Zoll 8 Linien. Ihre größte Breite hat sie gegen die Mitte der obern Hälfte nach der Blume zu, wo sie sich etwas platt zurundet. Die etwas starke Blume sitzt in einer möglichen Vertiefung und ist meistens eingeschnürt. Von ihrer größten Dicke an nimmt sie stark ab und endet sich in eine stumpfe Spitze, in welcher der Stiel scheint einzudeckelt zu seyn. Dieser ist etwas stark, und mittelmäßig lang, nämlich 1 Zoll. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baume grün, mit vielen kleinen braunen Punkten besetzt. Die Sonnenseite bekommt einen Anflug von verwässener schmutziger Röthe, die sich gegen den Anfang der Lagerreise um Johannis des darauf folgenden Sommers etwas erbleicht; alsoam wird auch die grüne Schale gelb, und die Punkte auf der Sonnenseite werden röthlich. Ihr Fleisch ist weiß, wird immer mehr butterhaft gegen den Nachsommer zu, von zuckerhaftem, etwas parfümtem Geschmack. Das Kernhaus ist regelmäßig und hat vollkommen schwarzbraune Kerne. Ihre Lagerreise fängt, wie gemeldet, nach Johannis an, und dauert bis in den November und December. Es ist von einer zumal butterhaften Viren äußerst selten, daß sie sich über Jahr und Tag hält. Zum Kochen u. d. d. dient sie das ganze Jahr hindurch trefflich; besser, ehe sie milde ist, wo sie dann zum frischen Genuß mit der besten Sommerbirn wetteifert. — Der Baum hat einen lebhaften Wuchs, ist gesund und macht ziemlich gerade stehende Aeste mit langem Tragholze, das außerordentlich wechselt und gewöhnlich weit auseinander steht. Die Sommerschossen sind grün, mit weißen Punkten, auf der Sonnenseite etwas braunröthlich. Die Krone breitet sich schön, und die Fruchtbarkeit

vielleicht bekommen. Er gedenkt in seinem Werke oft der Pflanze dieses Sarasin, und rühmt, daß er seinem J. 37 viel zu danken habe.

Des Baums trieft sich fast alle Jahre. Er treibt im Frühjahr spät aus. Das reife Blatt hat ein schönes lebhaftes glänzendes Grün, ist länglicht, gewöhnlich 2 Zoll 7 Linien lang und in der Mitte 1 Zoll 7 Linien breit; es legt sich aber in der Mitte nach der Länge stark zusammen und gegen die Spitze krümmt es sich und krümmt sich schon von der Mitte an unterwärts. Der Rand ist bey einigen Blättern stark gezahnt, bey andern aber sieht man keine Zähnung, sondern sie sind nur etwas gebogen, die jüngern Blätter aber fast gleich. Der Blattstiel misst gewöhnlich 1 Zoll. Das Auge ist kurz und folgt, und die Augenträger sind stark.

b. Die Sarasin des du Hamel, welche Biefer in seiner Pomologie beschreibt, ist eine etwas veränderte Birn nach Gestalt und Baum, als jene Sarasin aus der ehemaligen Kartause zu Paris. Ihre Gestalt ist länglicht, an der Blume gewölbt, eckrund, so daß sie nicht darauf gestellt werden kann. Am Stiele hat sie eine zugespitzte Spitz. Die Schale ist grün mit grauen Punkten, und auf der Sonnenseite etwas braunroth anlaufend; bey der Reizung wird sie bläßgelb. Das Fleisch ist weiß und fast schmelzend; der Saft gezuckert, erhaben und etwas parfümirt. Sie hält sich auch über Jahr und Tag, die Suasin des Chartreux aber doch noch länger. — Der Baum macht einen stärkern Busch, als jener; das Holz ist röthler; vornehmlich ist das junge Holz weicher und hat häufigere weiße Ranks; die Blätter sind länger, größer und gelblicher, als jene.

c) Die St. Germain. St. Germain, auch Inconnu de la Fare.

Eine große lange Birn, die zuweilen viele Höcker macht, gegen den Stiel etwas spitzig zuläuft, am Auge abgerundet ist, mit einem ziemlich kurzen Stiele, der auf der Seite herausgewachsen zu seyn scheint. Die Schale ist grasgrün, rauh, braun gerüßelt, bisweilen mit Rostflecken; beim Reizigen wird sie weißlich grün. Das Fleisch ist butterhaft, der Saft süßlich, fein, parfümirt und erhaben. Ist aber das Erdreich schlecht, so ist sie wässrig und be-

kommt harte Steine. Essbar ist sie im December und hält sich bis Februar. Sie wird nicht selgt.

4) Die verguldete St. Germain. *St. Germain doré.*

Ist nicht so groß, aber erhabener von Geschmack. Die Schale ist fast ganz mit Rost überzogen, wodurch das Weisse beim Zerkleinern durchscheint. — Uebrigens ist der Baum, wie jener.

5) Die Winterkönigin. *La Reine d'hiver.*

So heisst in England die gute Birn, die zuerst mit ihrem Provinzialnamen *Kattingerbirn* benannt wurde. Sie hat in ihrem Parfüm u. a. außerordentlich viele Ähnlichkeit mit der St. Germain, und können ihre Eigenschaften heißen; Holz und Blatt gleicht völlig der Chasserie. Ihr Fleisch aber ist oft sandig, zumal stark um dem Anlaufe herum. Sie hat einen köstlichen Geschmack und süßen Saft. Ihre Gestalt ist sehr unbestimmt, und kein Banbaum liefert so verschiedene Formen von Birnen, als dieser: kleinere, größere, gelbe mit grauen Punkten, theils mit wenigen Rostflecken, theils mit vielen, theils ganz rostförmig. Die regulär gewachsenen sind birnförmig, oder meistens der St. Germain ähnlich, manche kleinere der Chasserie. Viele sind schief gewachsen, die Blume und der Stiel auf der Seite. Der Stiel ist theils ganz kurz, theils mittelmäßig lang, theils mit einem Absage. Die Schale ist goldgelb mit grauen Punkten, einem an dem andern, meistens aber halb mit Rostfarbe überzogen und hier und da mit einem Eisenflecken. Uebrigens ist die Schale dick und sandig, wie der St. Germain. Die Kerne sind hellrothlich braun. Sie ist essbar vom Ende November bis in den Februar und März.

6) Die Virgouleuse, auch Paradiesbirne genannt. *Virgouleuse.* *)

Eine der am längsten in Deutschland bekannten, aber eine köstliche, ansehnliche pyramidenförmige Birn. Ihre

*) Im Dorf in Limousin, wo sie die Marquise von Chantard ge-

größte Breite hat sie in der oberen Hälfte ihrer Länge nach der Blume zu, von wo sie sich kurz zurnndet, und ihr eine etwas bauchigte Gestalt giebt. Die kleine Blume sitzt oben auf einer kleinen ungleichen Fläche, in einer gerungen Einsenkung. Gegen den Stiel fällt die Birn etwas mehr ab, zieht sich ins Längliche, und schließt dann mit einer etwas kumpfen geradeausgehenden Spitze, an welcher sich ein ziemlich starker Stiel von fast 1 Zoll Länge befindet, der immer etwas auf der Seite steht, und wie hinxin gedreht ansetzt. Sie mißt $3\frac{1}{2}$ Zoll in der Länge und 2 Zoll 3 Linien in der Breite. Die Farbe ist, wenn sie vom Baume kommt, grün, wie die lange grüne Winterbirn, mit der sie etwas ähnliches hat; sie wird aber im Reagen, und wenn sie sich ihrer Zeitigung nähert, gelber, und ist dann mit vielen kleinen schwarzbräunlichen Punkten besetzt. Um die Blume herum haben die meisten rauhe graue Flecken. Die Schale ist etwas dick. Das Kernhaus ist länglichtförmig und mit Steinen besetzt. Das Fleisch ist weißlichgelb, butterhaft und voller Saft, von einem süßsauerlich erhabenen nachdrücklichen Geschmak und sehr annehmlichen Parfüm. Sie wird schon im November essbar, dauert bis in den März und ist eine der besten Winterbirnen zum schmackhaften Genuße. Sie muß aber so spät wie möglich vom Baume kommen; zu früh abzunehmen, wird sie weich und unschmackhaft. Vor fremdem Geruch auf ihrem Lager muß man sie sichern; keine Birn nimmt so gern einen üblen Geschmak an. Sie lieben keine starke Sonnenhitze; sie bekommen davon Spalten und Ritzen. Feuchter Grund und nasse Sommer machen sie auch unschmackhaft.

7) Die rotbe Winterbutterbirn. Beurré rouge d'hiver.

Eine sehr vorzügliche Birn. Ihre Größe ist ziemlich ansehnlich und ihre Gestalt vollkommen pyramidalisch mit einer etwas eingesenkten Blume, die den Blätterrest verliert, und mit einem außerordentlich kurzen mit Fleisch

jagen und nach Paris gebracht hat, wozwegen sie auch Chornbrette genannt wird. Sie heißt auch in andern Provinzen Mijotet und Paire de glace.

stark bewachsenen Stiel, der auf der Spitze der Vorn steht. Die Schale ist durchgängig einfarbig und von auszeichnetem Mischen; nicht eigentlich roth, sondern wie matt gearbeitetes röthliches Gold, so daß sie ihren Namen billig trägt. Ihre Schale (oder vielmehr Haut) ist überaus zart und lunn, wie Taffet. Wenn man sie bey starker Reife abzieht, so ist das äußerste Fleisch gelb, weiterhin aber weißer. Es ist höchst schmelzend, wie *Beurre gris* und delik., von trefflichem Parfüm. Die Kerne sind gelblich, Gelbbraunlich oder röthlich. Sie verdient einen von dem allerersten Range unter den delikatesten Butterbirnen. Reif ist sie Ende Novembers.

8) Die Silvanäbirn. *Sylvange d'hiver.*

Eine in Frankreich sehr geschätzte und unter die besten Winterbirnen gezählte Frucht. Sie ist groß, lang, konisch, gegen den Stiel etwas eingezogen und am Stiele stumpf mit eingesenkter Blume und eingesenkten kurzen und dicken Stiele. Ihre Schale ist grün; sie wird auf einer Seite ein wenig braunröthlich, mit grauen Punkten besetzt. Ihr Fleisch ist schmelzend, voll süßen Safts, aber um das Kernhaus herum sandig, bisweilen fleisig, wie die *St. Germain*. Sie gleicht deren Fleisch und Parfüm vollkommen, ist schätzbar vom ersten Range, reift im Januar und hält sich bis in den May.

9) Die englische Winterbutterbirn. *Beurre d'Angleterre d'hiver.*

Eine treffliche Birn, ansehnlich von Größe, fast birnenförmig. Die Blume ist flach liegend. Von Farbe ist sie grünlich gelb; das Fleisch ist weiß, ganz schmelzend, von trefflichem Geschmack; der Saft süß und angenehm. Erfabar ist sie im Februar. Sie hält sich bis Ende März und länger, je nachdem der Jahrgang ist.

10) Die Dauphine oder Lansac, auch *Satin* genannt.

Eine mittelmäßig große, meist runde, bisweilen etwas platte Birn. Das Auge ist leicht eingesenkt; der Stiel gerade, dick, etwas lang, an der Frucht fleischig,

Die Haut glatt, gelb, bisweilen mit Rost; das Fleisch schmelzend, der Saft gezuckert, aromatisch, etwas balsamig, und von erhabenem Geschmack. Sie reift Ende Octobers und ist essbar bis Januar. — Diejenigen, welche eine rostige Haut haben, pflügen die besten zu seyn.

11) Die Marquise.

Eine große, schöne, köstliche Birne, die oft 3 Zoll Länge und über 2 Zoll im Durchschnitt hat. Im freichen fetten Boden wird sie noch größer. Auge und Stiel etwas eingesenkt, der Stiel lang und sehr krumm, die Schale grün, zuweilen mit etwas Rost überzogen, stark maktirt. Sie wird ziemlich gelb beim Zeitigen; diejenigen aber, welche auf dem Lager nicht gelb werden, sind schlecht. Das Fleisch ist schmelzend, mit angenehmem sehr erhabenem Saft. Essbar ist sie im November und December. — Steht der Baum in seinem guten Boden, so wird die Frucht nicht zum besten. Er treibt stark; man muß ihm daher im Schnitt anfangs vielen Willen lassen.

12) Die Colmar. Die Manna - Birne. Colmar. Poire Manne.

Eine überaus große, der Winter - Bon Chrétien ähnliche treffliche Birne mit stark eingesenktem Auge und kurzem eingebogenem Stiel, der oft in einer tiefen mit Beulen umgebenen Aushöhlung steht. Bisweilen hat die Frucht vom Auge bis an den Stiel eine Rinne oder tiefe Vertiefung. Die Schale ist rauh, grün, mit schwarzen kleinen Punkten; aber auf dem Lager wird sie schön gelb. Das Fleisch ist etwas gelblich, sehr fein und butterhaft; der Saft ist sehr gezuckert, erhaben und leblich. Essbar ist sie vom Januar bis März. Man muß sie nicht sein, sobald sie anfangen gelb zu werden; sie sind erst gut, wenn sie sich oben neben der Blume etwas eindrücken lassen; doch werden einige oft früh essbar. — Bei Hochlämmen wirft der Wind die schwere Frucht leicht ab. Wenn ein Spalter nur bis 10 Uhr die Sonne hat, so ist es ihm genug.

13) Die hochfeine Colmar. Poire Passo au-
perline.

Diese hat zwar noch nicht Früchte getragen, soll aber eine ganz vortreffliche Butterbirn seyn, deren Fleisch auf der Zunge schmilzt, und in der Mitte Januars essbar wird. (S. Deutscher Obstkärt. 1 Bd. S. 166.)

14) Die Jagdbirn. Die Chasserie. Besi de
Chasserie.

Sie gleicht an Gestalt fast einer kleinen Zitrone, bald einer Eperbirn, zumal die größern, (weßwegen sie auch dem gemeinen Manne hiesiger Gegend unter dem Namen der Winterbesebirn oder Winterherbirn bekannt ist.) Weder die Blume, noch der Stiel sitzt in einer Vertiefung. Die Schale ist rauh und goldgelb von Farbe bey der Lagerreife, mit grauen Punkten durchaus besät. Das Fleisch ist schmelzend, in guten Jahren aromatisch, der Saft sehr erhaben, süß und köstlich, aber in kalten nassen Sommern ist der Geschmack grünig. Sie ist essbar gegen Weihnachten, manchmal schon im November und hält sich oft bis in den Februar. Vierecklen zersiebt sie schon gegen die Mitte des Januars. Sie darf nicht früh vom Baume genommen werden.

15) Die Ambrette. Ambrette.

In die Beschreibung dieser Birnsorten sind bey den Pomologen Widersprüche gekommen, weil sie zwey Varietäten hat, die man aus Quintinye muß kennen lernen, nämlich die Ambrette mit Dornen und die Ambrette ohne Dornen. *) Beide Varietäten hat du Hamel, der zwar ein großer Gelehrter, aber nicht Gärtner, wie Quintinye war, in seiner Beschreibung vermengt.

a. Die Ambrette mit Dornen, Ambrette avec epines, auch Trompe-Valet, Belle Gabrielle genannt, ist fast rund, der Chasserie ähnlich, doch oben

*) Quintinye nennt die Ambrette mit Dornen nur gewöhnlich Ambrette ohne Zusatz avec epines; aber bey den andern Varietäten sagt er: Ambrette sans epines.

mehr platt, die Blume vertieft, gewöhnlich 2 Zoll dick und hoch. Doch ist ihre Gestalt nach Beschaffenheit des Baums verschieden. Den hochstämmigen und alten Bäumen ist sie meistens verlängert und etwas birnförmiger, als den jungen und vollsaftigen, bei denen sie mehr rund ist, und der *Sucré-verd* ähnlicher, womit sie auch blüswellen verwechselt wird. Ihr Stiel ist gerade und ziemlich lang, die Schale rauh, dunkelgrün und allenthalben mit großen grauen Tüpfeln besetzt, die ins Röhliche fallen. Ihr Fleisch ist etwas grünlich, sehr fein, schmelzend und hat einen zuckerhaften trefflichen Saft mit einem sehr angenehmen Parfüm. In ihrem geräumigen Kernhause befinden sich schwarze Kerne. Sie ist eßbar im November, December und Januar. — Der Baum macht nicht nur sehr starke Triebe, (weswegen man ihm bei dem Schnitte Anfangs vielen Wunden lassen muß,) sondern er macht auch vieles und dichtes Holz und zwar mit dornigten Zweigen. — (Die Dorne oder Stacheln einiger Birnsorten, sind aber von zweyerley Art: einige haben spitze stehende Dorne, wie die Hopterswerder grüne Zuckerbirne, die *Poire de forêt* oder *Grise bonne* u., andere haben nur kleine, kurze stache Flecken, die zwar auch mit dem Zweige einen rechten Winkel machen, aber nicht so spitz und scharf sind, und daher nicht so leicht verwunden, wie die *Chasserie, de la Motte* u. Sie sind nur hauptsächlich kurze Jahrestriebe an dem verjährtigen Holze, an denen nur wenige platte Augen sich befinden, die spitzig zugehen. Doch sind die von der *Ambrette* viel stärker und länger; das an der Spitze stehende starke Auge ist kurz und sehr spitzig, so wie auch überhaupt die Blütenknospen dieser *Ambrette* eine ausgezeichnete Gestalt haben, indem sie sehr kurz, dick und rund sind, und sich in einer kurzen Spitze endigen.) — Uebrigens ist diese Birnsorte auf Boden und Stamm überaus empfindlich, daher von äußerst verschiedenem Geschmack; und wenn man sie zu lange auf dem Baume hängen läßt, so nimmt sie gern bei der Lagerreise eine goldgelbe Farbe an. Sie ist dann eine trockene, gar nicht sonderliche Frucht. Deswegen steht ihr auch wohl *Quint* in der *Chasserie* vor, ja setzt sie sogar der *Epine d'hyver* nach. Letzteres ist ihr aber zu viel gelhan. Obi

gleich die Epine d'hiver in einem warmen trocknen Boden sehr gut wild, und einen überaus angenehmen muskatellerartigen Geschmack und keine Steine bekommt, so ist sie doch nur halbschmelzend; auch fehlt ihr das liebliche Süßweinslichte nebst dem Schmelzenden, das die Ambrette avec épines hat.

b. Die Ambrette ohne Dorn. Ambrette sans épines. Diese ist bisher von wenigen Gärtnern und Pomologen in Teutschland unter ihrem rechten Namen gekannt. Sie ist eine überaus schöne wechelschmeckende Wintertasfelnbirn, hellgrün bei ihrer Reife, länalicht, aber bei der Blume breit, nicht so groß als eine sucre verd. Sie hat bisweilen hier und da braune Flecken, ist aber durchgängig geküpfelt. Ihr Stiel ist geradeaus stehend. Ihr Fleisch ist auch etwas grünlich, fein und geräusend, der Saft gezuckert, erhaben und vortreflich, wenn die Witterung und der Boden gänzlich ist. Sie dauert bis in den December, folglich nicht so lange als die Ambrette mit Dornen. Wenn sie aber in ihrem rechten Reifepunkte genossen wird, so übertrifft sie jene mit Dornen an Feinheit und Geschmack, den man mit einer guten Bon Christian vergleichen könnte, der aber durch das völlig Zerfließende des Fleisches sehr erhöht wird. Allein dieser rechte Reifepunkt ist bald vorüber; die Birn wird dann allzu weich, und der Saft verliert sein Pilantes. — Was du Hamel von Holz, Blatt und Blüthe der Ambrette ohne Dorne sagt, ist richtig. Der Baum macht kürzere Triebe, die hellgrün im Schatten und graulich auf der Sonnenseite sind. Die von der Ambrette mit Dornen sind dunkler von Farbe; auch die Augen sind weniger stark, mehr platt und nicht so dicht besammet, als von der Ambrette ohne Dornen. Ihr Blatt ist mittelmächtig groß, ungezähnt, rinnenförmig gebogen; die Rippe macht einen Bogen unterwärts, welches sie mit der andern Seite gemein hat. Der wesentliche Unterschied dieser beiden Sorten ist aber, daß die Ambrette ohne Dorn gar keine Dornen hat, und keine unvollkommene Zweige treibt, die Blüthenknospen zu tragen fähig werden sollen; übrigens ist ihr Holz zärtlicher gegen die Kälte, als dazumalige der Ambrette mit Dornen, die der heftigsten Kälte trotzt.

16) Die Muskatellerbirn von Mex. Muscat de Mex.

Eine sehr köstliche Birn, plattrund, mit tieffstehender Blume, mittelmäßig langem und dicken, nicht eingesenktem Stiele, roth auf der Sonnenseite und weißlichgrün auf der andern, welches aber beim Zeltigen gelb wird; von schmelzendem Fleisch, zuckersüßem und angenehmen herrlichem Saft. Der Baum macht schön braunrothes Holz und lange Sommertriebe, bringt aber oft bey schlechter Jahreswitterung feine Triebe und Krüppel. Das Messer kann sie nicht gut leiden: auf Hochstämmen ist er tragbarer.

17) Die deutsche Muskatellerbirn. Muscat Allemand.

Eine schöne große Frucht, pyramidenförmig, mit kleiner Blume, in einer seichten Ausbuchtung, ziemlich langem, nicht eingesenkten, etwas gebogenem Stiele, grüner Schale, an der Sonnenseite bräunlichroth, bey der Reife schön roth und gelb. Das Fleisch ist schmelzend und weißat, voll erhabenen Saffs, edlem Muskatellergeschmack, essbar im März und haltbar oft bis in den May. Der Baum ist tragbar; taugt aber nicht auf Quitten.

18) Die grüne Zuckerbirn. Sucré-verd.

Eine sehr gute, mittelmäßig große, rundliche Birn, mit etwas eingesenkter Blume, kurzem dickem Stiel, glatter, stets grüner Haut, schmelzendem Fleisch, um das Kernhaus herum etwas feinigt, mit zuckersüßem etwas aromatischem Saft, essbar im November und haltbar oft bis in den Januar.

19) Die lange grüne Winterbirn. Verte longue d'hiver.

Eine ansehnliche Frucht von birnförmiger Gestalt, vorstehender Blume, langem Stiel, grüner, mit grauen Punkten besetzter unebener, jedoch glatter Schale, schmelzendem Fleisch, zuckerhaftem Saft mit vielem Parfüm, essbar im December, Januar und Februar. Sie hält sich oft auch länger.

20) Die Hildesheimer Winterbirn.

Diese gute und edle Frucht gleicht in Größe und Gestalt der Grafsann-Bergamotte. Sie hat einen langen krummen Stiel, eine kleine, in flacher Vertiefung befindliche Blume, ist bei der Lagerreife gelb, mit starken braunen Punkten, und rauh anzufühlen. Ihr edles Fleisch ist voll des köstlichsten Saftes. Sie kommt der St. Germain an Güte nahe und ist essbar vom November bis März. — Der Baum macht eine gedrungene sperrige Krone, ist aber sehr volltragend; und obgleich im Sommer viele Früchte von Insekten beschädigt werden, und auf dem Baume faulen, so erhält man doch noch immer reichliche Ausbeute.

21) Die gute Luisebirn. Louise-Bonne.

Eine schöne große lange Birn, gegen den Stiel verloren zulaufend. Sie gleicht der St. Germain ziemlich, ist aber oben runder und nicht ungleich. Die Blume sitzt fast der Frucht gleich, der Stiel ist kurz, an einigen etwas eingeseukt, die Schale zart, dünn, dunkelgrün, fein punktiert, und wird bei der Reife weißlich. Das Fleisch wird in gutem Boden schmelzend, der Saft könnig, süß, mit einem angenehmen Parfüm. Die Früchte sind an einem und demselben Baume in der Größe sehr verschieden, und auf dem Lager nehmen sie leicht einen fremden Geruch an. Die kleinsten sind die besten; diese hatten sich auch am längsten. Essbar sind sie im November und December.

22) Der Winterdorn. Epine d'hiver.

Woher der Name rührt, ist unbekannt. Der Baum hat keine Dornen. Die Frucht ist mittelmäßig groß, und birnförmig; die Blume steht fast der Frucht gleich. Der Stiel ist kurz, dick und oben fleischig; er ist bisweilen mit Beulen umgeben. Viele haben eine flache Furche vom Kopfe bis an den Stiel. Die Haut ist glatt, weißlichgrün, und bei der Reife ein wenig gelb; das Fleisch ist saftig und delikates; der Saft süß, von einem angenehmen Parfüm. Reif sind sie im November und haltbar bis Ende Januars.

23) Das Winterwunder. Die kleine Cin, Mer-
veille d'hiver, Petit Oig. *)

Eine mittelmäßig große Frucht, von Gestalt viel der
Sucre verd ähnlich. Blume und Stiel stehen hervor.
Oben ist sie rundlich, unten etwas mehr verloren zugehend.
Der Stiel ist dünn, zuweilen ziemlich lang, und etwas
gebogen. Die Schale ist rau, grün, fein gerüppelt; sie
fällt bei der Reife sehr wenig ins Gelbliche. Das Fleisch
ist sehr schmelzend, von einem gezuckerten Geste und sel-
ten Parfüm. Esbar ist sie vom November bis Decem-
ber und oft länger. Sie muß lange am Baume bleiben,
guten trocknen Boden und gute Lage haben. Man hält
den Baum rathsamer hochstämmig als zwergartig.

24) Die Vorzügliche. Passa-tutti. Passe toutes

Eine italienische Frucht, mittelmäßig groß und stumpf
birnenförmig. Sie hat ringsum Spuren von flachen Rip-
pen, besonders um die Blume herum. Letztere ist einge-
senkt, sehr klein, und verliert mit der Zeit die vertrockne-
ten Blumenblätter. Der Stiel ist mittelmäßig und steht
in einer kleinen Vertiefung. Ihre Schale ist grünlich-
gelb, ganz mit grauen Tupfen besetzt und am Stiele oft
mit einem grauen Fleck, auf der Sonnenseite etwas
schwach braunröthlich angelaufen. Das Fleisch ist treff-
lich schmelzend, zwar etwas sandig, aber doch wenig süß-
bar. Der Geschmack und das Parfüm ist besonders an-
genehm und delikates. Sie reift Ende Novembers und hält
sich 6 Wochen.

25) Die Winterfürstenbirn. Prince d'hiver.

26) Die Calbasbirn. Le Calbas musqué. Cal-
bas-Peer.

Eine große treffliche Tafelbirn, fast einer Gurke
ähnlich. Die rau anzufühlende Schale ist grünlichgelb
und die ganze Frucht mit einem gelblich grauen Netze über-
zogen, auf der Sonnenseite mit einem leichten goldartigen
Roth angelaufen. In diesem Roth sieht man viele starke

*) Hieß auch die Marzipanbirn; Houvar, Roussel
d'Anjou; auch Merveille d'Automne.

graue Punkte. Das angenehme riechende Fleisch zergeht ganz in dem Munde, und der Geschmak ist Muskateller-artig. Sie zeitigt im November und December und gehört zum ersten Range.

27) Die Dagobertaskirnen. Le Dagobert.

Eine mittelmäßig große Tafelbirn von unregelmäßiger Form, mit grüngelblicher Schale, die auf der Sonnenseite roth ist, von saftvollen angenehmen zuckerartigen Fleische. Sie ist vom zweiten Range.

S. 6.

Beschreibung der vornehmsten Sorten von Winterbirnen.

B. mit halbschmelzendem Fleische.

Diese haben zwar bey dem frischen Genuß viel butterhaftes; die im Fleisch befindlichen Körnchen aber lösen sich nicht ganz auf der Zunge auf, und werden nicht ganz unsichtbar, sondern lassen etwas körnigtes oder ein Mark zurück, das jedoch der Zunge wegen des überwiegenden Sastes nicht unangenehm fällt, und nur ein geringerer Grad von Butterhaftem ist.

28) Der Wildling von Chaumontel. Die Winterbutterbirn. Bezi de Chaumontel. Beurré d'hiver. *)

Eine mehr oder weniger große, der Winter-Kion Chrétiens ähnliche, pyramidenförmige Frucht, mit einer tiefliegenden mit Beulen umgebenen Blume, und sehr kurzem, am Ende dicken, in einer kleinen unebenen Ausbuchtung stehenden Stiele. Die Farbe der Schale ist anfangs grüngrau, oder grün mit grau überzogen, und bräunlich auf der Sonnenseite; bey der Lagerreife aber wird das Grüne rothgelb, das Graue wie mattes Gold und auf der Sonnenseite roth durchscheinend. Das Fleisch ist halb-

*) Sie kommt aus dem Ort Chaumontel, wo der erste aus einem Kern entstandene Baum von 100 Jahren her noch steht. Bey uns wird sie nicht beurré; schon in Paris ist sie nur halbschmelzend.

schmelzend, bey einem günstigen warmen Sommer aber, und besonders, wenn der Baum erst mehrere Jahre alt ist, wird die Frucht auch bey uns ganz schmelzend und eine wahre Beurée, voll von süßem gezuckertem trefflichem Saft und von erhabenem Geschmak. Eßbar ist sie Mitte December. Sie hält sich bis Ende Februar. — Der Baum macht ein starkes Gewächs und gedeiht auf Bildung und Nüssen. Seine Sommertriebe sind stark und groß, an jedem Auge etwas gebogen, durchaus braun, auf der Schattenseite grünlichbraun, mit langen rothlichen Nüssen besetzt. Sie scheinen ranzlich. Die Augen sind schwarzbraun, breit, kurz, spitzig und liegen an; die Augenträger sind breit, rippig, nicht hoch und haben schmale Austerblättchen. Das Blatt ist länglicht, etwas rinnenförmig, schön grün, glänzend, stark und spitzig gezähnt.

29) Der Bildling von Caissoy. Die Musset aus dem Anjou. Besi de Caissoy. Roussette d'Anjou.

Sie hat fast ganz die Gestalt einer Ererbirn, nur daß der Stiel etwas eingesenkt und länger ist. Die Schale ist anfangs ganz grüngrün, voll mit grauen starken Punkten, einer an dem andern; bey ihrer Zeitigung aber wird sie wie matt gearbeitetes Gold. Ihr Fleisch ist sehr zart und brüchig. Wenn es überflüssigen Saft hätte, so würde es butterhaft heißen können; doch hat es hinreichenden Saft zur Güte der Birn. Der Geschmak ist angenehm, mit einem eignen Parfüm. Obgleich die Schalerauh ist, so ist sie doch zart im Essen, wenn man sie auch ungeschält genießen will. Die Kerne sind hellbraun. Sie reist Anfang Novembers, und hält sich lange. — Der Baum ist sehr fruchtbar, und hängt sich wie ein Ferkelgebund.

30) Die Winterkönigsbirn. Royale d'hyver. Spina di Carpi.

Eine anschauliche große Frucht, von birnförmiger regulärer Gestalt, d. h. oben dick, gegen den Stiel verlorren und spitzig zulaufend. Manche derselben sind auch sehr

unförmlich und abweichend gebildet, so wie überhaut von der Form nie allein zu charakterisiren ist, zumal von Zwergbäumen nicht. Die Blume ist klein, oft auch groß und offen, der Stiel lang, etwas gebogen, die Schale ist grün, meistens rauh mit grauen Punkten, Strichen und oft großen Flecken, bey der Zeitigung gelb; einige sind an der Sonnenseite sehr wenig braunrothlich angelauten. Das Fleisch ist sehr gelb, fast schmelzend, voll edlen Safts und von angenehmen Geschmack. Essbar ist sie im November bis Januar. — Es giebt auch eine kleine Gattung, die eine glatte, gelbe Haut hat und auf der Sonnenseite roth ist. Diese trifft man auf Hochstämmen und alten Bäumen an.

31) Die Winteroblnz. Robine d'hyver.

Eine etwas plattgedrückte ansehnliche Birn, mit dicker Blume und 1 Zoll langem eingesenktem Stiele. Ihre größte Breite hat sie in der obern Hälfte nach der Blume zu, wohin sie sich kurz zuwölbt; nach dem Stiele zu nimmt sie plötzlich stark ab; sie endigt sich kurz und sehr stumpf. Der Stiel ist einen Zoll lang, ziemlich stark, und scheint etwas hineingesteckt zu seyn. Um die Blume herum sind bisweilen große Beulen; diese breitet ihren Stern weit aus. Die Oefnung ist groß und flach. Ihre Höhe misst 2 Zoll 9 Linien und die Breite 2 Zoll. Ihre Farbe ist grün, wird aber im Liegen nach und nach gelblich; bisweilen wird sie auf der Sonnenseite etwas röthlich. In dem Grünen erscheinen viele noch dunkelgrünere Punkte. Die Schale ist dick und grüelich. Das Fleisch ist weißgelb und scheint brüchig zu seyn. Der Zusammenhang ist aber sehr gering und fast schmelzend. Saft ist überflüssig vorhanden; er schmeckt zuckerhaft, etwas muskatellerhaft. Sie reist im Januar und hält sich zuweilen bis März.

32) Die Birn von Neapel. Poire de Naples.

Eine nicht große, rundliche, aber gegen den Stiel mit einer stumpfen Spitze sich endigende Birn, mit einer offenen in einer glatten und seichten Vertiefung stehenden Blume, nicht langem Stiele, glatter und grünlicher Haut, die bey der Reife gelb, und auf der Sonnenseite braun-

roth wird. Das Fleisch ist etwas schmelzend, bisweilen wird es halb brüchig, wenn die Witterung ungünstig ist. Der Saft ist süß und sehr angenehm. Essbar ist sie im Februar und März. — Der Baum ist sehr kenntlich an dem glänzenden, sich nach unten zu rollendem Blatte.

35) Die Hirtenbirne. Die Schäferbirne. Pastoralis, oder Pastourelle. Musette d'Aulomne.

Eine ausnehmlich große länglichte Herbstbirne von ausgezeichneter Gestalt, 3 Zoll lang, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Oben ist sie plattrund, gegen den Stiel zu schnell eingezogen. Sie geht ausgehöhlt stumpfzählig zu, weil sie sich wurselt, und in immer kleinere Falten mit dem Stiele zusammenhängt. Die Blume ist nur flach eingesenkt, mit zurückliegenden Sterne. Der Stiel ist lang und fleischig. Die Grundfarbe der Schale ist hellgelb, auf der Sonnenseite mit weniger Röthe; sie ist aber mit vielen kleinen grauen, bisweilen auch mit einigen röthlichen Punkten besprenkt. Das Kernhaus ist mit einigen Steinchen besetzt. Das Fleisch ist weiß, brüchig, und hat Saft im Ueberfluß. Dieser ist von einem angenehmen zuckerhaften Geschmack. Sie wird Ende Septembers reif und hält sich ohngefähr 4 Wochen; alsdann wird sie teigig. Sie trägt sehr viel und zeichnet sich auch dadurch aus, daß sie büschelweise wächst, indem man immer drey, vier und fünf neben einander gewachsen sieht. — Der Baum wird stark, die Sommertriebe sind mittelmäßig lang und stark und haben eine grünlichgelbe Farbe. Die Krone wächst pyramidenförmig. Das Blatt ist rund, hellgrün und undeutlich gekant.

34) Die Kaiserbirne mit Eichenlaub. Imperialis à feuille de Chêne.

Eine gute Birne von mittelmäßiger Größe, von Gestalt einer mittelmäßigen Virgouleuse, am Kopf abgerundet, verloren gegen den Stiel zulaufend, und daselbst stumpf; fast eiförmig, die Blume jedoch in einer flachen Ausbuchtung. Der Stiel ist ziemlich dick, über einen Zoll lang, und sitzt in einem ganz kleinen Grübchen. Die Schale

ist glänzend, grünlichgelb, bey der Reife gelb, mit grünen und dazwischen kleinen grauen Tüpfeln und oft mit Rostflecken. Vom Stiele gehen einige röthliche Streifen gegen die Verdickung der Frucht auf der Sonnenseite. Das Fleisch ist halbschmelzend, ohne Stein. Der Saft ist gezuckert und gut, und das Kernhaus hat gewöhnlich nur 4 Samenfächer. Ekbar ist sie im April und May — Der Baum ist kennlich am Ranke, das sich wie die Eichenblätter kräufelt.

§. 7.

Beschreibung einiger feinen Sorten von Winterbirnen.

C. mit zartem Fleische.

Diese Birnen haben zwar nicht den hängigen Saft wie jene, bey ihrem Genuß aber merken wir doch wenig von den darin befindlichen Steinchen oder Kernchen, obgleich der Saft nicht so überwiegend ist, als bey butterhaften und halbschmelzenden, und das Körnigte durch das feine und zarte Fleisch unsichtbar gemacht wird.

Darunter sind:

35) Die St. Lazaribirn. St. Lazin.

Sie gleicht einer kleinen St. Germain vollkommen, ist dick von Schale, die grün und stark punktirt ist, aber bey der Reife gelb wird. Sie hat zuweilen ein butterhaftes, insgemein aber etwas trockenes Fleisch, mit einem bisambhaften Sasse und angenehmen Geschmache. Wenn sie aber zu früh vom Baume genommen wird, so schrumpft sie ein; ihr Fleisch ist dann trocken, sandig und von geringem Werth. Auch muß man sie sorgfältig gegen den Frost verwahren. Sie reist im März.

36) Die Augustinerbirn. St. Augustin.

Gleicht von Gestalt einer großen Virgouleuse, und hat in der Mitte einen Absatz, von welchem sie schräg gegen den Stiel zuläuft. Die Blume ist eingesenkt, der Stiel steht frey, und ist ziemlich lang, die Schale ist grün, wird bey der Reife schön gelb, und mit rothen Punkten auf der Sonnenseite geküpelt. Das Fleisch ist rubenartig, hart und sandig. Der Saft ist recht gut und

angenehm, etwas säuerlich und hat einen Muskatellergeschmack. Essbar ist sie im December und Januar, und dann ist sie etwas fettig anzufühlen.

37) Die Pfingstbirne. Portail.

Sie wurde in der Provinz Poitou entdeckt. Eine mehr lange als runde Birne, grünlich mit schmutzigen Flecken und kleinem Stiel. Das Fleisch ist gelblich, zart und von unvergleichlichem bittersaftigem Geschmack. Sie ist reif im Januar und dauert bis Pfingsten. — Wenn sie anfängt, kleine Flecken, als Anzeichen zur Fäulnis zu bekommen, so ist sie am besten zu essen.

38) Die verbrannte Kasse. Chat-brulé. *)

Man muß sie nicht mit der Kassenbirne, Kassenkopf, P. de Chat, oder Schwanenapfelbirne verwechseln. Sie ist ziemlich stark, länglicht, proportionirlich, 2 Zoll dick, $3\frac{3}{4}$ Zoll lang, mit einem starken länglichten Stiele und von etwas rauher Schale, die auf der Sonnenseite braunroth ist. Ihr Fleisch ist zwar süß und saftig, doch nicht besonders angenehm. Sie dauert vom October bis Ende Decembers. Quintinye will sie auch nicht sehr loben, weil er sie feinigt, zwar von zartem Fleische doch von einem etwas faden Geschmack gefunden hat. Sie ist indessen auch nur für eine wirtschaftliche Birne zu nehmen. Quintinye beschreibt sie richtiger als du Hamel.

39) Die Winterzuckerbirne. Sucrée d'hiver.

Eine ganz mittelmäßig große, rundliche, gegen den Stiel kurz zugespitzte Birne, mit einem dünnen 1 Zoll langen Stiele und nicht tief liegender Blume, rauher und bei der Reife gelblichgrüner mit hellbraunen starken Punkten und Flecken ganz besetzten Schale, so daß sie davon etwas grau und bräunlich aussieht. Ihr Fleisch ist milde und fein, doch etwas feinig, hat aber vielen und zuckersüßen Saft und einen vortrefflichen Geschmack. Sie hält sich bis Ostern.

*) Heißt auch oft die Ungarische Birne.

40) Die Amadott. Amadotte.

Eine mittelmäßig große, kurze und dicke Birn, die ihren Namen von einer gewissen Dame Houdotte hat, welche diese Frucht zu Demigny in Bourgogne bekannt machte. Sie ist eine breite, oben platte, nach dem Stiele zu abnehmende, etwas raube, anfangs ganz grüne und steinharte, bei der Reife aber goldgelbe und auf der Sonnenseite zinnoberdahlige Winterbirn. Ihr Fleisch ist etwas trocken, spröde, übrigens aber erhaben, parfümirt, süß, von starkem Ambrageschmack. Sie ist früh im December essbar, und bleibt bis in den Februar und noch länger gut, ohne teigig zu werden. Quintinye zählt sie unter die guten, andere aber unter die mittelmäßigen Sorten. Sie ist wirklich in vieler Rücksicht gar sehr zu empfehlen. Zu Composts kann es gewiß keine herrlichere Birn geben. Sie leuchtet ganz roth und behält das angenehme Gewürzhafte. Das Holz des Baums ist sehr starklicht. Die Kernstämme von dieser Sorte sind für die schmelzenden Urnen am besten, und weil diese Kernstämme einen sehr sparsamen Wachs haben, so können sie statt der Quittenstämme zu tieffstämmigen Bäumen erwählt werden, wo es an Quittenstämmen fehlt, oder wo für diese das Erdreich zu trocken ist. Diese Urnensorte wird zwar sehr spät tragbar; wenn sie aber einmal zur Tragbarkeit gelangt sind, so setzen sie kein Jahr aus, tragen reichlich, und können wegen ihrer langen Dauer Tafel und Küche lange versorgen. Auf einen Kernstamm gepflanzte, sind die Früchte am erhabensten und werden nicht steinig, wie die auf Quitten gut gemachten. Auch sind solche Stämme dauerhafter und widerstehen der stärksten Kälte. An Wege und Landstraßen ist sie vorzüglich gut.

41) Die Kronbirn.

Eine teutsche, sehr große, der Pfundbirn ähnliche und schätzbare Winterbirn. Oben ist sie sehr dick, gegen den Stiel ist sie stumpf. Die Blume sitzt in einer nistigen Vertiefung, so wie auch der braune kurze Stiel. Die Schale ist grün, rauh, mit grauen Punkten um und um besetzt, und hat oft viele graue Flecken. Erst bei

beim späten Reife wird sie gelb. Ihr Fleisch hat zwar nicht vielen Saft, ist aber doch hart, milde und von angenehmem Geschmack. Sie fängt erst in der Fastenzeit an lagerreif zu werden, und hält sich sehr lange zum Sommer hin. Man muß sie lange am Baume lassen. Sie dient auch außer der Zeit ihrer Lagerreife sehr gut zum Trocknen und Kochen. — Der Baum trägt häufig; er wird groß, und macht kurze starke, röhrlche mit weißen Punkten wie und da besetzte Sommerschossen. Die Äugen sind spitzig und unten breit.

42) Die Florentinerbirn. Florentin.

Eine wohlgeschaltete, pyramidenförmige, gute Winter-Tafelbirn, ist 11 Loth schwer, von mildem Fleische und süßem Saft.

§. 8.

Winterbirn.

1) mit brüchigem Fleische.

Wenn der Saft bey einer Birn nicht flüssig, oder vielmehr frey ergießend, sondern gleichsam zwischen den Fasern und Adernchen des Fleisches mehr eingeschlossen ist, so bricht es gewissermaßen beim Genuß in Stückchen. Ist das Fleisch glasig und hart, so kracht es beim Welschen oder Schneiden; ist aber das Fleisch milde, so bricht es sanft aus, wie bey vielen Virgamotten. Beide Arten Birnen haben gewöhnlich den stärksten gewürzhafsten Geschmack und den meisten Parfüm, weswegen sie auch von kalten Obstliebhabern den Beurrés vorgezogen werden. Die mit brüchigem und hartem Fleische sind am meisten zu Steinen geneigt, und wenn ihr Reifepunkt vorbey ist, zum baldigen Zeitwerden (daher auch ihre Zwergsäume nicht auf Quitten taugen); die mit brüchigem und mürbem Fleische aber werden leicht mehlig, sobald ihr kurzer Reifepunkt vorüber gegangen ist, weil ihr parfümter Saft bald austrocknet.

Wir theilen nun diese Klasse wieder ein: a) in brüchige Birnen mit hartem Fleische, und b) in brüchige mit hartem Fleische.

a) Drüchtige und mürbe, oder halbdrüchtige.

43) Die Winterchristenbirn. Von Chrétiens d'hyver. *)

Eine große, pyramidenförmige, oft sehr höckerige, ungleiche Birn, die über ein Pfund schwer werden kann. In der Mitte macht sie häufig einen Absatz. Das Auge ist ein wenig eingesenkt, der Stiel steht mit Höckern umgeben, ist ziemlich lang, etwas gekrümmt, die Schale rauh und grün, wird aber bey der Lagerreise schön gelb, und bekommt bläuelichen auf der Sonnenseite einige Rötche. Ihr Fleisch ist gewöhnlich drüchtig, doch mürbe, kann aber unter gewissen Umständen trefflich und halbschmelzend werden, wie sie denn in Frankreich anfangs für die beste Birn gehalten wurde. Allein das kann nur eigentlich in der Provence gelten, und nicht einmal in der Pariser Gegend, wo sie bey weitem nicht so gut als dort wird. Sie muß 1) eine gute warme Lage haben, es sey Hochstamm oder Spalier (wobey denn auch vieles auf die Bitterung des Sommers ankommt). Sie muß 2) erst um Michaelis gebrochen werden, also gut gereinigt werden können. Sie muß hauptsächlich 3) auf dem Obstlager unter Aepfel geschüttelt, und mit solchen bedeckt werden. Die ausdünstende Feuchtigkeit der Aepfel theilt ihnen bey einiger Austrocknung ihres rohen Saftes immer eine gemäßigte Feuchtigkeit mit; sie werden dann sehr delikate, und eine herrliche Frucht. Außerdem bleiben

*) Wir behalten billig den bekannten ursprünglichen Namen dieser Birn, Christenbirn, bey, da diese allgemein bekannt sind (wie es wenigstens die Sommerchristenbirn ist) auch eine Menge Provinzialnamen erhalten hat. In hiesigen Gegenden heißt sie die Apothekerbirn; in Franken und Schwaben die große Zuckerbirn; in manchen Ländern die Melrosebirn, die Graciosi &c. Die verschiedenen Meinungen von dem Ursprunge ihres eigentlichen Namens anzuführen, ist hier der Raum nicht. Höchst wahrscheinlich ist es übrigens, daß sie von deutscher Herkunft ist, wenigstens, was die Sommer- von Chrétiens betrifft; die Winter- von Chrétiens scheint eine italienische Birn zu seyn.

ist in unserm Klima eine Pflanze, doch sehr gute Birnen. Sie wird eßbar im Januar, Februar und März, und wenn sie schon gelb ist, so hält sie sich doch sehr lange. Den kalten Jahrgängen wird sie etwas schmecken. Der Baum aber ist sehr fruchtbar, und trägt mehrere Jahre.

1) Die Christenbirnen aus Spanien. Die spanische Winterapothekerbirnen. Bon Chrétiens d'Espagne.

Diese gleicht an Gestalt und Größe der vorigen, hat aber eine kleinere Blume und ist größtentheils gestülpter und länglicher. Auf der Sonnenseite wird sie roth, mit kleinen braunen Punkten besetzt; die grüne Seite wird weißlichgelb und punkirt. Ihr Fleisch ist weiß und mit einigen grünen Punkten durchsetzt. Wenn man auch bei dieser Birne die vorhin ertheilten drei Regeln nicht beobachtet, so bleibt ihr Fleisch hart, trocken, hart, und bloß zum wirtschaftlichen Brauch; aber bei der andern Behandlung wird es sehr voll edlen Saftes. Die Birnen werden früher lagerreif, nämlich schon im November. Sie hält sich bis zum Januar. — Keine von beiden taugt auf Quitten.

2) Die Orleansische Christenbirnen. Bon Chrétiens d'Orleans, oder de Provence.

Diese ist noch einmal so groß als die beiden vorigen und eben so ungleich als diese. Bei ihrer Reife wird sie gelb und roth; sie erfordert aber einen günstigen Winter, um eine geschätzte Tafelfrucht zu werden; hin und wieder ist sie für die Küche und Wirtschaft immer eine gute Birne.

3) Die Winterpomeranze. Orange d'hiver.

Eine mittelmäßig große, runde Birne, in Gestalt eines vollkommenen Bergamotte, deren Fruchtstange oder Stiel nicht auf steht; eben so auch der kurze dicke Stiel. Die Haut ist sehr fein, bräunlich grün, im reifen Zustande bleicher, mit ganz zarten Punkten, auch oft

mit vorstehenden Warzen. Das Fleisch ist weiß, mildbrüchig, ohne Steine, der Saft sehr muskirt oder bismast, welches einen überaus angenehmen Geschmack verursacht. Die Zellen des Kernhauses sind groß. Erbar ist die Birn vom Februar bis April.

47) Die Ronville. Martin-Sire.

Eine ansehnliche Frucht, von schöner Birngestalt, oben vollkommen rund, so daß die Blume der Frucht gleich steht, gegen den Stiel seitlig zulaufend. Die Schale ist glatt, punktirt, wird bei der Reife gelb, und auf der Sonnenseite lebhaft roth. Ihr Fleisch ist brüchig, hat oft um das Kernhaus herum Steine, und gemeinlich nur vier Samensächer. Der Saft ist süß, gezuckert und von einem angenehmen Parfüm. Reif wird sie im Januar und Februar.

48) Die Martinsbirn. St. Martin.

Sie gehört unter die größeren Birnforten, ist von ungleicher Gestalt, breitet sich von der in einer fast unmerklichen Vertiefung stehenden Blume in die Dicke aus, und geht dann wieder spitzig nach dem Stiele zu, der mit dem Fleische in einer gewundenen Gestalt fortgeht, und sehr fleischig ist. Von Farbe ist sie bei der Reife über und über gelb, wie eine *Beurre blanc*, nur blässer, getupfelt, auf der Schattenseite hin und wieder schmutzgrün gefleckt. Auch hat sie einzelne braunrothe Flecken und ist von starkem Umbrageschmack und Geruch, sobald sie aus der grünen Farbe in die gelbe zu ihrer Reife überzugehen anfängt. Sie muß, sobald sie zu reifen anfängt, nach einander weggegeben werden, sonst wird sie ganz trocken, verliert ihren Saft, und faul auch an zu faulen. Diejenigen, welche grün bleiben, und nicht gelb werden, taugen nichts. Sonst dauert sie von Martini an bis in die Mitte des Decembers.

49) Die muskirtre Winter-Erbsbirn.

Eine kleine zuckersüße, eiförmige, holländische Frucht besonders für die Tafel. Die feine glatte Schale ist citronengelb, an der Sonnenseite mit leichter Gelbröthe und mit bräunlichen Punkten.

50) Die Angelikabirn.

Eine glatte garte Winter-Tafelbirn von perlformiger Gestalt.

1) Bruchiges und hartes Fleisch.

51) Die Wintermuskatellerbirn. Muscat d'hiver, auch Belle Muscat genannt.

Eine schöne ansehnliche Frucht, von theils langer, theils kurzer Form. Die Blume ist eingesenkt, der Stiel mittelmäßig dick und nicht lang, an einigen Sorten dick und fleischig; die Schale ist grün, auf der Sonnenseite gelb; auf dem Lager aber wird sie gelb und fettig anzuhalten. Das Fleisch ist hartbrüchig, der Saft süß und von einem starken Muskatellergeschmack. Essbar ist sie im December und von einem kurzen Reifeunkte. — Die Frucht hängt sich wie Zwiebelgebund voll.

52) Die Rosmarinbirn. Holl. Louwtjes-Peer. Franz. Stergonette.

Diese theils mittelmäßig große, theils kleinere Winterbirn gleicht an grüner Farbe, ehe sie lagert, und gelb wird, den Rosmarinblättern, und ist auch so punktiert. So ber Zeitigung wird sie rothgelb, wie röthliches Gold, und überaus schön weiß punktiert, ein Punkt an dem andern durchaus gleich. Ihre Gestalt ist fast perlformig. Die Blume sitzt oben fast ganz flach, und der Stiel sitzt ohne Vertiefung. Ihr Fleisch ist brüchig, voll süßen Safts, von einem ganz besondern sehr dezenten Parfüm. Zum Kochen ist sie auch sehr gut. Reif wird sie gegen Ende Decembers bis Februar.

53) Die schönste Winterbirn. Bellissimo d'hiver. In Holland: Vermillon d'Espagne.

Sie hat ihren Namen mit der That, denn sie ist eine rüchige, ganz große Birn, sehr gut gestaltet, birnformig, goldgelb, über und über fein punktiert mit grauen Punkten, auf der Sonnenseite mit zinnoberrothen Streifen sanft bemalt. Die Blume steht in einer mäßigen kleinen Vertiefung, und hat einen Zoll langen Stiel. Ihr

Fleisch ist brüchig, nicht delikate; sie ist aber nicht nur zum Kochen, Trocknen und zu andern ökonomischen Gebrauch sehr gut, sondern vorzüglich ihre Schönheit, die eine Obstschale ungemeinziert, macht ihr Verdienst aus. Sie hält sich vom November bis in den May.

§. 9.

Beschreibung der vornehmsten Sorten II. von der Klasse der Herbstbirnen.

Zu dieser Klasse werden diejenigen Birnen gerechnet, welche von Michaelis oder Anfangs October an eßbar werden, und sich nicht bis Weihnachten halten. Es giebt darunter die meisten delikaten.

Wir beobachten wieder erstere Ordnung, und tragen vor:

A. Birnen mit schmelzendem oder butterhaftem Fleisch.

54) Die weiße Butterbirn. Beurre blanc *).

Diese bekannte treffliche Birn verdient in einem Lustgarten zu stehen; der Baum schickt sich vor vielen andern für unser Klima. Auch in rauhen Gegenden behauptet er diese vorzügliche Eigenschaft. Die Pomologen schreiben ihm wegen seiner Fruchtbarkeit einen hohen Wuchs zu. Allein ich besaß ehemals einen solchen Baum, der die Höhe eines hohen Hauses hatte. In seiner Tragbarkeit setzt er fast kein Jahr aus. Seine Früchte sind nicht nur für den Nachtisch und zum frühem Gebrauch sehr delikate, sondern auch, so lange sie noch nicht reif und lagerreif sind **), zu allem wirtschaftlichen Gebrauch

*) Gleichbedeutende Namen sind: Dozime; St. Michel; Michaelsbirn; Bone-Late; Citron de Septembre; September- oder Herbstcitronenbirn; Poire Monsieur; in Valencia Valencia.

**) Alle Birnen von schmelzendem Fleisch, wenn sie zum Kochen oder sonstigem wirtschaftlichem Gebrauch angewendet werden sollen, müssen noch hart seyn, d. h. ihren Lagerreifezeitpunkt nicht haben.

recht vorzüglich, zum Kochen, zu Schnitten, besonders zu Saucen und zu Muz oder Soufflé zc.

An hochstämmigen Bäumen erblickt die Birne eine ziemlich ansehnliche Größe; an Zwergstämmen (wo sie auch auf Quitten taugt) wird sie bekanntlich noch größer; sie ist meistens an der Spitze beym Stiele abgestumpft, überhaupt aber sehr verschieden von Gestalt, zumal an Spalieren; gegen den Kopf ist sie stark aufgeschwollen. Sie hat übrigens ein korniges Aussehen. Blasen hat sie beulenartige Erhabenheiten, eine kleine ziemlich stehende Blume, und einen kurzen dicken Stiel, der bisweilen zwischen Beulen steht. Die Schale ist zart, und wird bey der Reife blaß citronengelb; manche, doch wenige, bekommen an der Sonnenseite einen röthlichen Anstrich. Uebrigens ist sie mit unzählig vielen kleinen grauen Pünktchen besetzt. Das Fleisch ist sehr weich, wird ganz butterhaft, und in guten Sorten auch von einem angenehmen Parfüm. Viele werden schon gegen Ende Octobers essbar. Diese Sorte Birn hat auch die gute Eigenschaft, daß sie nicht sobald morsch und saftig wird, wie besonders die graue Butterbirn. Gegen Weihnachten aber wird sie mehlig und ist dann passirt.

55) Die vergoldete weiße Butterbirn. Beur- ré dorée.

Eine vorzügliche delikate Abänderung der erst beschriebenen Birnsorte. Sie kann ihre Schwester heißen, und ist ihr an Form, Zeitigung zc. ähnlich, hat aber nicht nur ein feineres Gewand, als die weiße Butterbirn, sondern auch eine größere Saftfülle. Ihre Schale ist glänzend, wie mit Firniß überzogen, darunter wie matt gearbeitetes Gold; hin und wieder leuchten auch Streifen und Flecken von ganz hochgelber Farbe hervor. Sie bekommt nichts Rothes, wie zuweilen die Beurré blanc, sondern ihre Fierde auf der Sonnenseite ist mehr Glanz als auf der Schattenseite. Der Geschmack ist zwar dem ihrer Schwester gleich, hat aber noch mehr Saft, ist noch butterhafter und nähert sich hierin der Beurré gris. — Der Baum bildet ein sperrhaftes Gewächs und zarte Sommerhüpfen, die sich übel stellen. Es hält schwer,

und dauert lange, einen Hochstamm vom Boden an edelt zu erziehen; es giebt keinen schönen Baum, muß ihn vielmehr auf einen schon erwachsenen hochstammigen Wildling zur Krone pflropfen. Als Zwergbaum trägt er auch auf Wildling gern.

56) Die graue Butterbirn. *Beurré gris.*

Diese hat vor der weißen den Vorzug, daß sie wöhnlich viel größer, von noch häufigerem Saft, mehr schmelzendem Fleische ist. Ihre Gestalt ist vorwiegend kugelförmig; manche werden überaus groß, wie Butterbirnen, andere aber nur halb so groß, besonders Hochstämmen. Sie ist grünlich und mit einem grauen Überzuge; einige erhalten auch auf der Sonnenseite schwache Rötze. Das Fleisch ist grünlich, und läßt auf der Zunge ganz in Saft auf, so daß keine schmelzender heißen kann. Auch fehlt es ihr nicht an einem recht edlen Parfüm; sie ist aber auf Boden, Lage, Witterung weit empfindlicher, als erstere. In kalten Jahren bekommt sie einen saden, graßigen Geschmack, und schlechtem Boden wird sie krüppelhaft, steinig und holzig. Sie reist im Oktober, reift aber geschwind. Als Herbstbirn ist dem baldigen Teilgwerden so unterworfen, als diese gute Birn.

57) Die grane Doyenne. *Doyenne gris.*

Eine ganz andere Birnsorte als die *Beurré gris*. Sie ist näher mit der *Beurré blanc* verwandt, nur mäßig groß, von Form der weißen Herbstbutterbirn ähnlich, hat aber einen dünnen zimmetfarbigen Überzug und die glatte Schale, besonders um den Stiel herum, auf der Sonnenseite hat sie oft eine röthliche schillernde Goldfarbe und viele kleine röthliche Punkte. Ihr Fleisch ist sehr weiß, schmelzend und delikates, wie immer die weiße Butterbirn. Sie zeitigt in der Mitte bis zu Ende Oktobers, hält sich aber nur ein Paar Wochen. — Irigens ist sie vom ersten Range.

68) Die rothe Butterbirn. Beurre rouge.
Isambert.

Diese vortreffliche Herbstbirn ist in ihrer Größe sehr verschieden; manche sind ansehnlich groß, andere ganz unregelmäßig. Meistens wächst sie schief; sie hat gleichsam einen krummen Rücken. In der Mitte ist sie am dicksten; und stumpfspitzig läuft sie gegen den Stiel zu. Die Blume steht beynahe flach, und legt sich sternförmig aus. Die Schale ist gelb, auf der Sonnenseite beiderseits, und gleichmäßig glühend roth. In diesem Roth sind die Punkte weiß, in der gelben Farbe sind sie grau. Das Fleisch hat eine starke Schale, ist aber selbst sehr zart, voll und von einem süßen hochfeinen Geschmack. Um Hienhaus herum sind einige Steine. Ihre Reife fällt in die Mitte Octobers, und hält sich 4 Wochen. — Der Baum ist sehr fruchtbar und mittelmäßig stark.

69) Die Londner Birn. Poire de Londres.

Eine vortreffliche große Herbstfrucht. Ihre Gestalt, wegen ihrer obern Delle, etwas rundlich, doch etwas höher als dick. Am Stiele ist sie abgestumpft; viele tiefen starke Rippen und Erhöhungen. Sie ist von gelblichlicher zarter Haut, obgleich sie viele braune Flecken hat. Sie ist stark punkirt. Die Blume ist klein und steht in einer ungleichen Vertiefung, die eintliche Hügel hat. Der Stiel ist eben so eingesenkt, kurz und stark. Ihr Fleisch ist sehr butterhaft, ohne Sand und Stein, voll von sehr lieblichen Saft. Sie reift im October.

70) Die Flaschenkrütsbirn. Callebasse.

Eine sehr lange, sonderbar gestaltete, sehr delikate Herbstbirn, die ihren Namen von ihrer flaschenförmigen Gestalt hat; denn sie ist gegen den Stiel lang, nach der Mitte gegen denselben gewöhnlich eingezogen, und gegen die Blume mächtig dick. Die offene Blume steht oben fast flach, und ist mit Falten umgeben. Der Stiel ist lang, dünn, hat oben einen Fleischnapf und macht eine Verlängerung der Frucht. Ihre Schale ist goldgelb, mit kleinen rauhen, dem matten Geste ähnlichen Flecken besetzt. —

und Punkten umgeben, ja oft zur Hälfte und mehr denselben bedeckt. Die Schale ist äußerst fein und nur ein zartes dünnes Häutchen. Ihr Fleisch ist sehr zart, wie Butter, hat weniger Körnchen, wie eine *Beurre*, und zergeht gleichsam im Munde bey vollkommener Reife. Indessen ist sie keine Butterbirn; es fehlt ihr die Säftigkeit, um so heißen zu können. Es fehlt ihr freylich nicht an Saft, um eine recht delikate Birn zu seyn, die zugleich ein sehr angenehmes Parfüm hat. Das Kernhaus ist sehr klein, liegt in einem sehr weissen und zarten Fleische, und hat kleine Kerne. Sie reift im Oktober, und hält sich, ohne morsch zu werden, fast bis den November hindurch. Der Baum ist überaus fruchtbar, und verdient stark gepflanzt zu werden. Die Birn ist vom ersten Range.

61) Die Schmachhafte. *La Savoureuse*.

Eine Birn von entschiedenem Werthe und großer Delikatesse. Sie ist ziemlich groß, der *Virgouleuse* gleich und ähnlich, fast birnförmig, doch oft mehr eiförmig, mit einer flachliegenden sternartigen kleinen Blume, um die meistens Kossfäden sind, und mit einem nicht eingesenkten $1\frac{1}{2}$ Zoll langen Stiele. Ihre Schale ist rinddunn, mehr grün als gelblich, überall punktirt. Das Fleisch ist sehr butterhaft und von angenehmem vergaartartigen Geschmack. Die Kerne sind hellbraun. Sie ist essbar im November, December und Januar, und vom ersten Range.

62) Die Forellenbirn.

Diese teutsche Nationals Frucht gehört unstreitig zu den delikatesten Herbstbirnen. Sie behauptet ihre Vorzüge sowohl der Schönheit und dem trefflichen Geschmack, als auch ihrer Tragbarkeit nach. Sie ist von der Größe der *Beurre blanc*, aber mehr länglicht. Man findet viele unter ihnen, die ganz regulär birnförmig sind, wie *Franzmadam*, die meisten von Hochstämmen aber lassen oben von der etwas vertieften Blume (wo sie etwas aufgeschwollen ist) verzünge zu, und endigen sich in eine stumpfe Spitze, an welcher ein ungleich längerer Stiel, als auf der *Beurre*, hervorsticht. Sie führt auf einem

Birnen gelben Grunde viele lebhafte rothe Punkte, die oft der Sonnenseite so dicht erscheinen, als wenn sie in einander fließen wollten, aber doch immer scharf genug, um sie von einander zu unterscheiden. Ihr Fleisch voller Saft, ganz schmelzend und so weiß, als bei der *purée blanc*; aber der Geschmack ist viel erhabener, und erhält sich lange in seiner Güte. Sie reift mit der *purée gris* zu Ende Novembers, auch wohl zu Anfang Decembers, und erhält sich länger, als jene, in ihrer Güte. Sie ist eine der tragbarsten, die fast nie fehlerhaft, und geräth so gut auf Quitten, als auf Birnenbäumen.

Der Baum macht ganz bräunlichrothe Sommertriebe, das man ihn fast gar nicht erkennen kann. Die Aeste erheben sich aus einem breiten Grunde sehr spitzig; der Baum läßt sich in alle Figuren bringen.

63) Die lange grüne Herbstbirn. *Mouille bouche. Verte longue. Mouille bouche d'Automne.*

Eine herrliche, mittelmäßig große, wohlgebildete, birnartige Birn, mit einer fast flachliegenden Blume. Die Schale ist hart, grün mit weißgrauen Punkten; man hat große graue Flecken, und sehr wenige sind blass auf der Sonnenseite braunröthlich angeläufen. Das Fleisch ist sehr schmelzend, weiß, delikates, ohne Steine, sehr süß, gewürzt und von einem angenehmen feinen Parfüm; aber in schlechten Jahren und Boden sehr sauer, gräßlich und schlecht. Erbar ist sie im October. Sie hält sich vier Wochen, und ist eine der allerbesten.

64) Die gestreifte lange grüne Herbstbirn. Die Schweizerbirn. Schweizerhose. *Verte longue panachée. Verte longue Suisse* *).

Diese ist etwas kleiner als die vorhergehende. Sie

Sie wird häufig, oder ungenügend, die lange Schweizer-

hat eine schöne gemalte Haut, welche der Länge nach roth ge'ht und grün in Querten gestreift ist. Sie hat auch Punkte. Von solchen Früchten, die sehr im Schatten hängen, sieht man oft keine Streifen; sie sind dann ganz grün. Nach der Baum ist sehr kenntlich; sein Holz ist gestreift, und seine Sommertriebe sind oft goldgelb, und artig gestreift. Die Blätter aber sind selten; nur einige davon haben Flecken, wenn der Baum auf Quitten gepfeift ist. Wenn der Baum in fruchtem Boden steht, so werden die Früchte bald mehlig. Ueberlachs ist das Fleisch delikats, voll süßen Safts; sein Parfüm gleicht dem der St. Germain. Die Kerne sind braun. Die Birn reift im Oktober, und hält sich 4 bis 6 Wochen. Manche ihrer Früchte sind fast eiförmig, mit einer fast unverleest sitzenden Blume, und abgekürzten Spitze.

65) Der Wildling der de la Motte. *Bon de la Motte.*

Diese Birn ist von ansehnlicher Größe, sehr rund, bisweilen etwas länglich; mit einer abgestumpften Spitze, in deren Ausbuchtung der kurze, dicke, gerade Stiel heraus gewachsen ist. Die kleine Blume steht in einer flachen, aber ziemlich geräumigen Einsenkung. Die Haut ist dunkelroth, mit starken grauen Tupfen überfärbt; sie wird mit der Reife der Frucht gelb. Das Fleisch ist sehr weiß und schmelzend, der Saft süß und gut, doch ohne sonderliches Parfüm; und wenn der Jahrgang mild und unanständig ist, säde und grasigt. Das Kernhaus ist groß. Erbsen ist sie im Oktober und November. — Eine schätzbare Birn.

Der Baum ist kenntlich, weil er Dorne macht; man muß man keine scharfspitzige darunter verstehen, sondern nur kurze Seitentriebe.

66) Die Friesländische Birn. *Hallewies Loune.*

Ist von Gestalt und Farbe der *Beurre blanc* ähn-

bergamott, Bergamotte Suisse longue, genannt. Sie heißt sie auch *Verte longue Suisse rayée*, oder *broché*.

lich; nur ist sie mehr länglicht, gegen den Stiel abnehmend. Auch steht die Blume tiefer. Sie ist sehr angenehm und zum Anbau zu empfehlen.

67) Die schöne Muskatellerbirn von Nancy.

Eine garte sehr delikate Birn vom ersten Range.

68) Die Rabenbirn, Schwanen-, Eysbirn.

Vollig von der Gestalt eines Gänsefußes, zart und angenehm.

69) Die Römische Butterbirn. Am Rhein auch Renettenbirn genannt.

Eine gute Birn, mit grüner unebener Schale, wie eine Zitrone.

§. 10.

B. Herbstbirn mit halbschmelzendem Fleische.

70) Die englische Butterbirn. Bourré d'Angleterre.

Von mittelmäßiger Größe, länglicht oval, gegen den Stiel spitzig, und einer schönen Verte longue habend, mit etwas langem, dickem, krumm gebogenem und dem stehendem Stiele mit unvertieftem Nage, mit glatter, graugrüner, getüpfelter und an der Sonnenseite bräunlichrother Haut, mit zartem halbschmelzendem Fleische, warzigen mit etwas Stein, erhabenem Safte und angenehmem Geschmacks. Sie wird reif im September und October. Sie fault gern am Baume, der nur den Reife verlangt und auf Quitten nicht gedeiht.

71) Die Weinbergébirn, auch Fungfornbirn. Poire de Vigne. Demoiselle.

Eine runde, apfelsförmige, etwas kleine, ziemlich gute Birn mit einem sehr langen Stiele, mit großer, der Frucht gleich stehenden Blume, einer rauhen, braungrauen, an der Sonnenseite etwas röthlichten Schale, mit kleinen grauen Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist halbschmelzend, oder vielmehr schmeerbast, und wird bald tel-

gig, wenn die Frucht nicht etwas vor der Zeitigung aus dem Baume genommen wird. Der Saft ist sehr gut, und hat einen angenehmen Geschmack. Sie reist im October, und ist bis Ende Novembers. Man muß sie aber in ihrem reifen Reifepunkte genießen, ehe sie anfängt, weicher zu werden.

72) Franchipanne.

Eine mittelmäßig große, hellgrüne Sommerherbstbirn für die Tafel, länglicht und ganz beson-
derb. Sie ist schmal und hat einen länglichten sehr
niedrigen Stiel, der mit dem Fleische in eins fortgeht.
Die Blume steht auf der Wölbung des Kopfs ohne Einsenkung.
Ihre Schale hat eine hellgrüne Farbe, und ist gleich
mit weißem Mehlstaube bedeckt. Sie ist eine vorzügliche
Birne, schmelzend von Fleisch, und hat einen ganz
sonders angenehmen und feinen Geschmack. Sie reist
Mitte des Septembers.

73) Die schönste Herbstbirn. Bellissime d'automne. In Holland: Vermilion.

Eine sehr große schöne Birn von regelmäßiger
gestalt, offener etwas eingesenkter Blume, schön
über und über fein punktiert und auf der Sonnenseite
granatroth. Diejenigen, welche schattig hängen,
sind nur wenig roth. Sie hat ein weißes haltbares
Fleisch, vielen süßen, erhabenen Saft. Sie reist
October.

74) Die unächte vergoldete Gutechreibirn.

Ist schön, pyramidenförmig, über $\frac{1}{2}$ Pfund
und vom zweiten Range.

75) Die Trinkbirn.

Hat ungemein vielen Saft, und findet sich in
sehr an der Saale sehr häufig.

§. 11.

C. Herbstbirn mit zartem Fleisch.

76) Die langstieligste Herbstmuskateller.
Muscat à longue queue.

Eine schöne, fast runde, mittelmäßig große Frucht, gegen den Stiel etwas länglicht, doch unvernert. Die Blume ist eingesenkt, der Stiel sehr lang und dünn, die Schale grün, zuweilen mit etwas Rost überzogen, an der Sonnenseite schön roth. Das Fleisch ist zart, der Saft zuckerfö, sehr erhaben und zuweilen etwas aromatisch. Sie ist reif im October. Als Hochstamm ist sie am besten.

77) Die Schelmbirn. Pendar.

Eine berühmte, große, meistens schief gewachsene Herbstbirn, die oben rund ist, gegen den Stiel etwas abnimmt, aber in der Mitte einen Absatz macht und dann eine abgestumpfte Spitze bildet, an welcher der kurze, dicke Stiel steht. Ueberhaupt gleicht sie vollkommen der Cassolette, nur daß sie größer und dicker ist. Die Blume ist fast gar nicht eingesenkt, die Schale auf der Sonnenseite schön dunkelroth, auf der andern grün mit Rost, welcher auf dem Lager gelb wird. Das Fleisch ist zart, und hat einen recht guten Saft, der in guten Jahren etwas mülert ist. Sie reift im September.

78) Die Herbstgugerbirn. Sucre verd d'Autonne.

Die französische, zum Unterschiede von der italienischen. Eine mittelmäßig große, oben dicke und gegen den Stiel abgestumpft spitzig zulaufende Birn von grünlich gelber Schale, welche stark mit braunen Punkten besetzt ist, auch oft solche Rostflecken hat. Zuweilen wird sie auch auf der Sonnenseite braunröthlich. Die Blume ist klein und steht flach, der Stiel ist grün und nicht eingesenkt. Ihr Fleisch ist schmelzhaft saftig, um das Kernhaus herum steinal, und hat einen sehr süßen und überaus gewürzhafte Saft. Sie reift Ende Octobers.

Der Baum wächst freudig und ist sehr tragbar, auch bey ungünstigen Jahren.

79) Der doppelttragende Birnbäum. Der
Zweitträchtige. Double fleur et fruit;
Deux fois l'an; Bonne de fois l'an; Engeli-
se Koenigin, Englische Königin. *)

Ein seltenes und recht wunderbares Phänomen un-
ter dem Obstbaumgeschlechte. Dieser sonderbare Baum
blüht alle Jahre zweimal, zu verschiedener Zeit, und
trägt oft sehr reichlich Sommerbirnen und Herbstbirnen.
Trägt er wenige Sommerbirnen, so bekommt er desto
mehr Herbstbirnen, und nach vielen Sommerbirnen trägt
er weniger Herbstbirnen; bei obkreichlichen Jahren liefert
er von beiden Gattungen viel. Zu den Sommerbirnen
blüht er mit andern Birnbäumen, und zwar an allen Äs-
sen des Baums, und wenn diese Sommerbirnen noch nicht
ganz halbwüchsig, und so groß sind, als Nirschen, so
blüht er zum andernmal zu den Herbstbirnen, und zwar
wieder am ganzen Baume, und an eben dem Fruchtbohm,
woran die Sommerbirnen hängen.

Die Sommerbirn reift um Jacobi, ist groß,
gelb, und gestaltet wie die Beurre blanc, oder weiße
Butterbirn. Sie ist gut, süß und saftig, nach 14 Tagen
aber wird sie morsch.

Die Herbstbirn ist ganz sonderbar. Sie hat
weder Kerne noch Blume. Ihre Gestalt gleicht vollkom-
men einer halbgewachsenen Gurke; auch ist sie grün und
gelb. Die Birnen sind alle grün und eingeboogen gewach-
sen, oben rund wie eine Gurke, in der Mitte gebogen
und gegen den Stiel spitzig. Von Geschmack ist sie gut-
süß, saftig. Sie hat ein zartes Fleisch, reift im Herbst
und hält sich 4 Wochen.

Man hat noch eine besondere Sorte doppelttra-
gender Birn erhalten, die besser ist; sie hat aber
erst die zweite Frucht, die Herbstfrucht, getragen; die
Sommerfrucht war verunglückt und verabsäumt.

*) Im Schlesienschen heißt sie die Gurfenbirne; die Ba-
gurfenbirne; Mäuselbirne; Calbas; Poiré de
Figue.

80) Der dreymal im Jahr, und dreierley Frucht tragende Birnbaum von Roussillon.

Dieser außerordentlich fruchtbare Baum bringt dreymal Frucht in einem Jahr: erst eine Art Muskatelbirne im August; dann im September eine Art Bergamotte, und späterhin eine längliche Birne, die aber lange hängen muß, und einen guten Herbst erfordert, um reif zu werden.

81) Die Ägerolbirne. Hahnbuttenbirne. Rothbirne. Am Rheinstrom: die Mispelbirne. Lazerolier-Poirier. *)

Eine gar artige schöne Frucht, jedoch mehr zur Zierde als zum Nutzen. Der Baum muß aus mehr als einer Vermischung des Blüthenstands, und zwar aus dem des Weißdorns (*Crataegus*), des Speierlings oder Sperberbaums (*Sorbus alpina*) und des Mispelbaums (*Mespilus*), und auch wohl von der großen wilden Hagebutte (*Rosa villosa* L.) entstanden seyn. Der Wuchs dieses Birnbaums ist stark, wie der des Speierlings. Die Rinde ist nicht wie bey Birnbäumen, sondern nähert sich der des Apfelbaums oder mehr des Mispelbaums; die Blätter sind den Mispelblättern an Form sehr ähnlich, doch haben sie lange Stiele, und die Farbe ist auch etwas verschieden, nämlich ganz schwärzlichgrün. Die Blüthe ist weiß, erscheint Doldenweise und kommt spät nach der Birnblüthe. Die Frucht ist klein, schön birnförmig und von der Gestalt der Speierlinge, von ganz zarter Schale, welche die schönste Hahnbuttenröthe hat, von gelbem Fleisch, das sehr zart, doch etwas trocken, aber von sehr angenehmem Geschmack ist, und besonders wenn sie etwas reifig werden, ein Parfüm wie Hahnbutten haben. Sie reifen in der Mitte des Septembers. — Der Baum wird auf Birnweilinge gepfropft, und schlägt dann sehr gut an. Seine Charaktere seyn ihn bey allen seinen Abweichungen zum wirklichen Birnbaum; auch die Früchte haben bey aller ihrer Ähnlichkeit in Gestalt und Farbe mit den Ägerolen,

*) Einige nennen sie die Birne mit dem Apfelkamme.

ein Kechhaus mit 5 Fächern, und darin 10 kleine wahre Zinkerne.

§. 12.

D. Herbstbirnen mit brüchigem Fleische.

82) Die Junker Hansen Birn. Messire Jean gris.

Eine ziemlich große rundliche Birn 3 Zoll hoch und eben so breit. Ihre größte Dicke ist nahe an der Blume, wo sie sich platt abrundet; nach dem Stiele zu biegt sie sich ein, und endet sich in eine kurze dicke Spitze. Die Blume steht in einer etwas tiefen und engen Einsenkung, mit heuligten Erhöhungen umgeben, die sich über die Frucht verbreiten und sie uneben machen. Der Stiel ist stark, $2\frac{1}{2}$ Zoll lang und steht vertieft mit Venen umgeben. Die Grundfarbe der Schale ist zwar gelblich, aber sie ist fast ganz mit fablem bräunlichem Roste und eben solchen schwarzen Punkten überzogen; das Fleisch ist weiß, kräftig, süß, saftig, und von einem erhabenem Geschmack. Sie reift im September.

83) Der goldene Hand. Messire Jean doré.

Sie ist mittelmäßig groß, hat eine tiefe Blume, einen im Fleische sitzenden Stiel, ist am Kopfe breit, von Farbe hellbraun, wobei das Gelbe durchscheint. Sie reift im September. Sie ist auch sehr vorzüglich zum Kochen.

84) Die Haberbirn. Die gesequete Birn. Ah mon Dieu! Poire benite. Belle fertile.

Eine perlsförmige, mittelmäßig große Birn, mit einem etwas langen geraden Stiele, gelb, auf der Sommerseite hellroth mit dunkelrothen Punkten. Das Fleisch ist körnig oder halbbrüchig, der Saft gesüßert und der Geschmack sehr gut, wenn der Sommer warm und die Frucht recht reif ist (gegen Ende Septembers.) Der Baum trägt überaus reichlich, hochstämmig und werg, woher sie auch den Namen hat. Ah mon Dieu! aber heißt sie, weil der König von Frankreich Louis XIV. aus Verwunderung so ausgerufen, als er zum erstenmal

den Baum so voll Früchte erblühte, und der Baum noch seinen Namen hatte.

85) Die Rietbirn. Angober. Riet-Peer. Angobert.

Sie hat wenigstens unter den wirthschaftlichen Birnen der ersten Stellen wegen ihrer sehr großen und jährlichen Fruchtbarkeit. Ihr Geschmack ist auch wirklich nicht ohne Parfüm und in günstigen Jahren ist sie eine gute Tafelbirne. Sie steht der Beurre gris ähnlich, ist aber größer, schwärzlich gelb mit bräunlichen Flecken, und hat einen starken Firnisglanz. Essbar ist sie im October und November. Wenn sie sehr groß ist, so nennt man sie in Holland die doppelte Rietbirn.

Der Baum baut sich vorzüglich schön; seine Blätter sind sehr groß, lang, breit, angenehm dunkelgrün und glatt, kurz die schönsten Blätter unter den Birnblättern.

86) Die Schmutzige. Vilaine. Vilaine d'Anjou.

Eine vorzügliche Kochbirn und wegen ihrer jährlichen sehr starken Fruchtbarkeit und ihres verben zu allem ökonomischen Gebrauch dienlichen Fleisches zu empfehlen. Sie ist länglicht, von bräunlicher Farbe, und an der Sonnenseite etwas roth. Sie läßt sich auch zur Noth essen, und zwar vom September bis November.

87) Die französische Kummelbirn. Bessy d'Hery.

Sie ist keine bloße Kochbirn, hat einen sehr feinen kummelartigen Geschmack und ist sehr tragbar; hauptsächlich ist sie zum Kochen u. sehr vorzüglich. Ihre Gestalt ist mehr rund, als lang; sie ist ganz gelb bei ihrer Reife, mit einem schmalen langen Stiele, der im Fleische sitzt. Sie reift Anfang Novembers.

88) Die deutsche Kummelbirn.

Diese ist weit vorzüglicher als die Bessy d'Hery, und eine recht delikate frühe Herbstbirn. Ihre Form ist runderlich; ihre Farbe zur Hälfte gelb und zur Hälfte bräunlich, mit vielen Punkten bestreut. Ihre Blume steht in einer ganz geringen Vertiefung, und der Stiel, der mittelmäßig lang ist, scheint eingeseckt zu seyn. Ihr Fleisch

ist zart, schmalzig, und von einem delikaten Geschmacke, der zwar nicht sämnelartig ist, aber feiner. Man darf diese Birn nicht im Keller oder an einem feuchten Orte aufbewahren, sonst bekommen sie vor andern Birnen schwarze Flecken, die gallenbitter werden; man muß sie vielmehr in einer trockenen Kammer auseinander breiten, da sie ohnehin sich nur einige Wochen halten. Ihre Reifezeit ist im September.

89) Die große Septemberbirn.

Sie ist sehr groß, und gleicht an Gestalt beynahe einer großen Sommer-Apothekerbirn, Bon Chrétien d'été. Sie ist oft sehr höckerig. Die Blume steht in einer mäßigen etwas flachen Vertiefung und ist nicht groß. Der Stiel ist ziemlich stark, $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und steht in einer starken Höhlung. Die Schale wird bey der Zeitigung gelb und zur Hälfte gegen die Sonnenseite schön roth. Die ganze Frucht ist mit grauen Punkten besetzt, und hat auch häufige orane große Flecken. Das Fleisch ist etwas trocken, sandig und zum frischen Genuß von wenigem Reiz, aber zu allem ökonomischen Gebrauch vorzüglich, besonders zum Kochen, zu Schnitzen, Was :c. Sie reift im September und wird über die Mitte vom October hin teilig. Der Baum ist sehr fruchtbar.

90) Die gute Grüne. Nach dem hiesigen Provinzialnamen: Die grüne Maulebirn.

Eine köstliche frühe Herbstbirn von mittelmäßiger Größe, oben rund und gegen den Stiel kurz stumpfspitzig zulaufend. Die Blume ist stark und steht wenig vorstehend, mit Falten umgeben. Der Stiel ist sehr lach, gerade, stark, holzig, und scheint in die Frucht eingesteckt. Die Schale ist grün, und wird bey der Zeitigung etwas gelblich, selten mit einem Anflug von Röthe. Das Fleisch ist sehr zart, fast schmelzend, und obgleich es vielen Saft hat, so incommodirt es doch die Zunge bey'm Genuß nicht. Sie reift Anfang Septembers und hält sich einige Wochen. — Ein deutsches Gewächs.

91) Die rothe Maulsibirnen.

Diese ist bloß wirthschaftlich; giebt aber die besten Schuppen und Hüheln.

92) Die Malthebirnen. Paire de Malthe.

Eine dicke runde Herbstbirnen mit süßem aromatischem rosenartigem Geschmack, die im November reift. Sie ist vom zweyten Range.

93) Die Paradiesbirnen.

Diese deutsche Birnen ist vorzüglich in Thüringen zu Hause. Sie ist ziemlich groß, bauchig, grünlichgelb, auf der Sonnenseite röthlich, mit vielen Punkten bestreut; mit starker Schale, aber sehr saftigem Fleische.

94) Die vergoldete Gutschristenbirnen.

Sie unterscheidet sich merklich von den übrigen Bon Christi. Ihre Schale wird an der Sonnenseite wie matts Gold. Ihr Fleisch ist sehr saft. Am Spätesten hält sie sich am besten.

§. 13.

Beschreibung der vornehmsten Sorten III. von der Klasse der Sommerbirnen.

Da die Klasse der Sommerbirnen gehören alle frühere und spätere Birnen, welche nach der verschiedenen Natur einer jeden Sorte vom Julius bis September zur Reife kommen, und gewöhnlich auf dem Baume zum Reife reif werden, oder doch nur wenige Tage auf dem Baume etwas nachreifen, sich aber insgesamt nicht lange, ehnige nur wenige Tage halten, ohne reifig, mehlig oder saul zu werden. Bey den allermeisten Sommerbirnen muß die Regel beobachtet werden, daß man sie nicht zu lange am Baume lasse, damit sie nicht überzeitig werden, d. i. ihren Reifepunkt nicht auf dem Baume endigen; sonst werden sie nusschmacht, saftlos und mehlig.

A. Sommerbirnen mit butterhaftem oder schmelzendem Fleische.

95) Die weiße Sommerbutterbirnen.

Eine bisher noch sehr unbekante treffliche Frucht,

die mit der bekannten und beliebten weissen Herbstbutterbirn an Farbe, Haut, Geruch und Geschmack vollkommen übereinstimmt, nur in ihrer Gestalt mehr rund ist, schon im September reift, (als Sommerbirn) bald mehr reift, und deshalb ihrer Schwester, oder vielmehr Winter, der Herbstbutterbirn nachsteht. Indessen bleibt sie d. h. ein edles Geschenk der Pomona und verdient sehr sorgfältig zu werden.

96) Die Persische Birn. Persik - Peer.

Eine sehr delikate Sommerbirn stark mittelmäßig groß. Sie neigt sich zur Euc. form und hat ihre größte Dicke in der Mitte. Von dieser nimmt sie gegen die Blume fast eben so viel ab, als gegen den Stiel. Die Blume ist in Falten eingeschnürt. Am Stiele macht sie eine stumpfe Spitze, in welcher der $1\frac{1}{2}$ Zoll lange nicht starke Stiel schief eingesteckt zu seyn scheint. Die Schale ist halbbraunroth und zur Hälfte gelbgrün, ganz mit Punkten übersät, die auf der Schattenseite grün, und im Reifen weiß sind. Ihr Fleisch ist etwas sandig, aber sehr saftig und von dem stärksten angenehmen Muskateregeschmack. Das Kernhaus ist sehr veränderlich. Einige haben nur 3 Kammern, andere 4, andere 6. In manchen Kammern ist nur 1 Kern, der jedoch das Fach ausfüllt, in der andern Kammer sind 2, in der folgenden 3, die klein und schwarz sind. Sie reift Anfang Septembers und hält sich einige Wochen. — Der Baum trägt sehr fleißig.

97) Die schöne lange Sommerbirn. Belle longue d'été.

98) Die fürstliche Tafelbirn.

Eine sehr schöne, große vorzügliche Frucht, deren Stiel oft 3 Zoll misst. Sie ist wohl gestaltet, schmal, sehr lang, am Auge abgerundet und läuft ganz spitzig auf den Stiel aus, der eine Verlängerung der Frucht vorstellt. Die Farbe ist schon hellgrün; bey der Reife spilt sie etwas ins Weiße. Die Haut ist nicht dick oder rauh, aber etwas zähe, so daß man sie bey der Reife abziehen kann. Das Fleisch ist zart und schmelzend, voll süßen Saftes, mit einem sehr angenehmen Parfüm. Die Kerne sind schwarz

und länglich spitzig. Sie reift Mitte August und hält sich als Sommerbirn lange. Sie behauptet mit den ersten Rang unter den Sommerbirnen, sowohl wegen ihrer Delikatesse, ihres Ansehens und ihrer ziemlich frühen Reife, als auch wegen ihrer Haltbarkeit, so wie zugleich wegen der Fruchtbarkeit, als der Feinheit und Stärke des Baums.

99) Die Franz. Madame. Poire Madame. Madame de France. Engl. The Windsor Pear.

Eine schöne, ziemlich große Birn, von 3 Zoll Länge und $2\frac{1}{2}$ Zoll Dicke. Oben ist sie aufgeschwollen, gegen den Stiel läuft sie spitz zu, macht aber unter der Wölbung einen Absatz. Sie hat eine etwas eingesenkte Blume. Auf der Sonnenseite ist sie roth mit gelben Pünktchen, übrigen Strohgelb. Ihr Fleisch ist sehr zart, voll Saft, und hat einen süßen delikaten Geschmack. Sie reift Mitte August, hält sich aber nur höchstens 12 Tage.

100) Die gelbe frühe Sommermuskateller.

Eine deutsche sehrdelikate Birn, die um Heilbronn sehr häufig ist. Sie ist nicht groß; die größten sind 2 $\frac{1}{2}$ Zoll lang und 1 $\frac{1}{2}$ Zoll dick, meistens pearförmig. Die Blume sitzt gewöhnlich erhöht auf der Frucht; bei vielen hat sie auch eine kleine enge Einsenkung. Der Stiel macht die Verlängerung der Birn, ist bald 1 $\frac{1}{2}$ Zoll lang und dünn, bald kürzer. Die Schale ist glatt, bläugelt, voll kleiner weißlicher Punkte. Sie nimmt keine Reife an. Das Fleisch ist zart, schmelzend, ohne allen Sand, voll Saft, von einem eigenen sehr delikaten sanften Muskatellergeschmack. Sie reift Mitte August, und hält sich als Sommerbirn ziemlich.

101) Die Rettigbirn. Ritterbirn.

Eine sehr vorzügliche, in und um Leipzig *) sehr beliebte Sommerbirn; klein, länglich, grau, von vielen überaus erfrischendem Saft, der weil er lieblich säuerlich

*) In Dresden, in der Niedersaßig und in den Weismischen Weinbergen heißt sie die Ritterbirn: und um Leipzig, Halle u. die Rettigbirn. — So hart hält es in der Pomologie festen Anker zu werfen.

ist, den für manche Baumen mehr widerlich süßen *Beurre gris*, übertrifft. Nimmt man sie vor der Zeitigung vom Baume, so wird sie ganz säuerlich; läßt man sie aber auf dem Baume zur Reife kommen, ist sie wohl süß und muskatellerartig, aber zugleich hlg. Sie reift Ende August. — Der Baum ist ausdauernd und setzt kein Jahr ganz aus; nur so daß die Frucht sobald reifig wird. Sie schmeckt an Äpfeln sehr gut.

402) Die Saftbirn. *Mouille bouche lot*
Mouille bouche d'été. *)

Eine schöne große wohlgestaltete Birn, bauchig, die Blume abgerundet, und am Stiele stumpf, mit einer starken eingesenkten Blume, mittelmaßigem Stiele, einer glatten, gelblichgrünen, mit grünen Punkten besetzten, auf der Sonnenseite bläßbraunrothen dünnen Schale, zartem Fleische, gutem und vollem Saft, und angenehmem Geschmack. Sie reift Ende August, der besten Sommerbirnen, reift aber bald, und muß vom Baume genommen werden. Wenn sie am Baum reift, so ist sie mehlig. Es ist ein Vortheil, daß eine der andern reift.

403) Die Falsche. *Jalousie.*

Groß, dick, mit einer kurzen zugespitzten Spitze, kleiner, enge eingesenkter nur ziemlich hohen Beulen besetzte Blume, eingesenktem zolllangen Stiele, kräftig, auf der Sonnenseite etwas rötlicher Haut, die eine runde Wirtel hat. Wenn die Frucht grün abgenommen wird, so ist das Fleisch sehr schmelzend; es aber leicht reifig, wenn sie zu lange am Baume bleibt. Der Saft ist häufig, geküchelt, erhaben, vortreflich, reift im October.

*) Hieß auch *Coule Soif*, Durstbirne: *Trinkes* Hell. *Brusselle Peer*, Brückler Birn: *Leinbergischen die Wasserbirn*.

104) Der Sommerborn. Epine d'été. Fondante musquée.

Groß, birnförmig, mit großer frischschender platter Blume, uneingesenktem zolllangen Stiele, glatter grüngelblicher fetter Haut, die voll weißlicher Punkte ist, schmelzendem Fleisch, erhabenem sehr gewürzhaften Saft und vorzüglichem sehr starken Muskateller-Geschmack und Geruch, welcher dem von der Petit Muscat ähnlich ist. Sie reift Anfang Septembers. Die Birnen hängen sich büschelweise, zu 5, 8, 10 bei einander, und halten sich wohl 3 Wochen lang auf dem Lager. Sie sind vom ersten Range.

105) Die Volkmarke. *)

Eine höchst delikate Sommerbirn, etwas klein, oben ~~ist~~, an der Blume aber wieder dünn zulaufend und abgerundet, am Stiele kurz spitzig. Der Stiel ist sehr fleischig und fast 1 Zoll lang; die Blume ist ganz flach eingesenkt. Ihre dünne Haut sieht bräunlichgelb aus, und ist oft rauh. Ihr Fleisch ist voller Saft, schmelzend, süßsäuerlich und ~~stark~~. Sie wird reif im September und hält sich einige Wochen; wegen ihres trefflichen Saftes stellen ihr die Weiber sehr nach. Sie ist eine Rational-Frucht, und gehöret wohl zu den Aufferleuten.

106) Die langstielige Zuckerbirn. Die Blanquet mit langem Stiele. Blanquet musqué à longue queue.

Sie ist von der Größe und Gestalt der vorhergehenden, nur etwas aufgeschwollener gegen die Blume. Alle Früchte sind gebogen oder schief, so, daß die Blume und der Stiel auf eine Seite stehen. Die Schale ist hart und dünn, grün, mit einigen linsengroßen Flecken, wird aber beim Zeitigen gelb. Das Fleisch ist schmelzend, von einem herrlichen Geschmache, sowohl süß als aromatisch, so daß sie unter den besten Sommerbirnen im ersten Range leben kann. Sie zeitigt im August.

Der Baum ist sehr traubar, macht großes kurzes Holz, runde, fein gezahnte, dunkelgrüne Blätter, und taugt

*) Name eines Dorfes in Westphalen.

an! Qultren und Wildling, doch wegen seines Wachses am besten zu Hochstamm.

107) Die grüne Sommerzuckerbirn von Hoverswerda. (Ein Wildling.)

Sie ist höchstwahrscheinlich aus einem Kern der Suceré verd. entstanden. Die Zweige haben sehr starke Stacheln. Die Birn ist sehr ansehnlich, länglicht, gegen die Blume, die sich öfters verliert, oder mangelhaft ist, etwas aufgeschwollen und abgerundet. Der Stiel ist kurz, eingesenkt, die Haut ganz grün, überall grau und grün getüpfelt. Sie ist von sehr vorzüglichem Geschmack, so daß ihr nicht leicht eine Sommerbirn den Vorzug streitig macht. Läßt man sie auf dem Baume völlig reif werden, so hat sie eine hellere Farbe, weniger Saft, aber doch einen sehr feinen muskatellerartigen gewürzhafteu Geschmack. Sie ist schmelzend von Fleisch ohne alle Steine. Wird sie aber vorher abgenommen, so ist sie außerordentlich saftig und weinartig; der Saft ist weinsäuerlich, süß und gewürzhafteu gleich, so daß sie ihre Mutter die Suceré verd. an Geschmack und Parfüm weit übertrifft. Sie reift Mitte Augusts und hält sich auf dem Lager 14 Tage und drüber.

Der Baum ist sehr tragbar; er trägt alle Jahre. Er ist dauerhaft und leidet nicht so bald, als andere vom Froste, wie überhaupt die Wildlinge. Die Birn erzeuget sich zu Hoverswerda in der Niederlausitz, und ist ein Beweis, daß in unserm Teutschland so gute Obstsorten entstehen können, als in Frankreich.

108) Die türkische Königsbirn. Royale Constantinople.

Eine sehr schöne treffliche Sommerbirn mit schmelzendem Fleische, herrlichem Saft und überaus angenehmem Geschmacke. Sie reift Ende Augusts, und hält sich eine ziemliche Zeit sehr gut.

109) Die gute graue Sommerbirn. Grise bonne. Poire de forêt. Ambrette d'été.

Eine mittelmäßig große, bauchigte und oben runde, mit einer abgestumpften Spitze sich endigende Birn, mit

flachliegender Blume, dickem, eingesenkten Stiele, orangröthlicher Haut mit weißlichen Punkten, an einigen Stellen röthlich gefärbt mit halb schmelzendem Fleische und erhabenem zuckerhaften Saft. Sie wird reif Ende Augusts, und dauert 4 Wochen.

110) Die Sommerambrette.

Eine trübsche frühe Tafelbirn, stumpf-kegelförmig, von Bergamottähnlichem Geschmack.

111) Die Sommer-Franchipane.

Eine mittelmäßig große hellgrüne länglichte Birn von angenehmen feinem Geschmack. Sie kommt im September zur Reife.

112) Die Duxsbirn. Mouille-bouche ronde.

Eine ansehnliche etwas bauchigte delikate Birn, die gegen Ende Augusts reif wird. Sie ist hellgelb, an der Sonnenseite röthlich und mit vielen kleinen Punkten besetzt.

113) Die Sommerduigla.

Eine ansehnliche Tafel- und Kochbirn, stumpf kegelförmig, vom ersten Range. Die Schale ist hellgelb, auf der Sonnenseite mit trübem Roth, worin viele Pünktchen mit einem rothen Monde umgeben sind.

§. 14.

B. Sommerbirnen mit halbschmelzendem Fleische.

114) Die Eperbirn. Die Bessibirn.

Diese sehr bekannte, jedoch in manchen deutschen Provinzen noch seltene deutsche Birn, die aus der Schweiz stammt, darf sich nicht schämen, auf dem Nachtlisch neben den gepriesensten französischen Beurrés zu stehen. Ihr süßsäuerlicher Saft, mit einem eigenen Parfüm verbunden, macht bey vielen Oballiehabern dem zuckerhaftesten Saft den Rang streitig. Das Fleisch ist zwar nur halbschmelzend, aber immer sehr genuss. Man muß sie auch nicht auf dem Baume geiz werden lassen. Sie hat die vollkommene Gestalt eines Eper, ist grün, stark punktiert,

und wird bey der Reife gelbgelb. Selten wird die Sonnenseite roth, alsdann aber auch sehr lebhaft roth. Sie reift im September, wird aber bald teigig, und taugt zu allen ökonomischen Zwecken. Der Baum wird sehr groß und ist außerordentlich fruchtbar.

115) Die Ananasbirn. Ananas Peer.

Eine holländische delikate Frucht. Sie ist nicht groß, birnförmig, und hat gewöhnlich zwei Vertiefungen von der Blume bis zum Stiele. Die Blume ist klein und steht fast flach; der Stiel, der immer schief nach einer Seite steht, geht von der Spitze aus ohne alle Einsenkung. Die Schale ist Papageygrün, gelbgrünlich überzogen, wird aber beim Zeitigen gelb und nimmt bisweilen auf der Sonnenseite eine kleine Carmindröthe an. Ihr Fleisch ist ziemlich hart, zuweilen etwas körnig, der Saft süß und überaus angenehm. Sie reift im September. — Der Baum macht gutes Holz und trägt gern. Sein Blatt ist sehr fein gezahnt.

116) Die geblümte Muskatbirn. Muscat Fleuri.

Eine kleine, an der Blume und am Stiele etwas breittgedrückte Birn, mit einer großen ohne Vertiefung stehenden Blume, dünnem etwas langen Stiele, glatter, gelblichgrüner, auf der Sonnenseite roth mit febl vermischter Haut, etwas grünlichem halbschmelzendem, doch mehr brüchigem Fleische und parfümirtem Saft. Sie reift nach dem Anfange Augusts.

117) Die schönste Sommerbirn. Bellissime d'été. Supreme.

Mittelmäßig groß, kurz, etwas birnförmig, oder stumpfspitzig am Stiele und oben dick. Die Blume ist gedoppelt und hochroth, der Stiel fleischig, kurz, die Haut glänzend, glatt, an der Sonnenseite schön hochroth durch lauter rothe Punkte, übrigens bey der Reife citronengelb und bisweilen bräunlichroth gestrichelt; das Fleisch halbschmelzend, um das Kernhaus herum ein wenig feucht, nicht sehr, doch hinlänglich saftig; der Saft süß, und ziem-

lich annehmlich, jedoch nicht sehr erhaben. Sie wird reif Ende Julius bis Mitte August, und paffet bald.

118) Die rothbackigte Sommerzuckerbirn.

Eine ungemeln schöne, goldgelbe, sehr gute Birn für den frischen Genuß und für die Delikatesse. Sie ist fast 3 Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll dick; oben bey der Blume, die eben aufsteigt, ist sie am dicksten; sie macht gegen den dünnen, 2 Zoll langen Stiel eine Einbiegung und endigt etwas kumpfförmig. Die Schale wird citronengelb, auf der Sonnenseite bekröth, und ist stark und fein punktiert. Das Fleisch ist mattweiß, saftreich, um das Kernhaus herum etwas feingigt, halbstmelzend, und von einem zuckerhaften annehmlichen Geschmack. Sie reift Anfangs Septembers. Wenn sie etwas vor der Zeitigung abgebrochen wird, so hält sie sich gegen 3 Wochen. — Der Baum wird sehr groß und bildet eine breite Krone, lange glatte bekröthliche Sommertriebe mit feinen weißgrünen Punkten besetzt, mittelmäßig große, ovalrunde Blätter mit einer kurzen Spitze, von Farbe glänzend dunkelgrün und leicht gezahat. Die Augen sind kurz, dick, stehen wenig ab und auf vorstehenden Augenträgern. Sie ist vom ersten Range.

119) Die Sparbirn. Epargne. St. Samson. Beau Présent.

Eine schöne lange Birn, gewöhnlich $3\frac{1}{2}$ Zoll lang und 2 Zoll dick. Ihre größte Breite fällt in die obere Hälfte nach der Blume, bey welcher sie sich allmählig zuwölbt; gegen den Stiel, der lang ist, geht sie stetig zu. Die Grundfarbe ihrer Schale ist gelb, auf der Sonnenseite ist sie sehr schön roth marmorirt, darin leuchtet öfters die selbe Farbe hervor. Sie hat im Reichen gelbe, und im Gelben rothe Punkte. Das Fleisch ist in der rechten Reifezeit fast butterhaft, hat einen anziehenden süß-säuerlichen Saft und einen gewürzhafteu Geschmack. Sie reift Mitte August; verliert aber bald ihre Vorzüge durch Feigwerden, wenn man nicht mit ihrem Genuß eilt, worauf auch ihr Name steht.

Der Baum ist auf Grund und Boden sehr empfindlich, und will einen lockern, warmen und nicht zu feuchten

2) Die Vellegardbirn; die Paradenbirn.

Eine sehr schöne höchst nutzbare Birn, länglicht, in
 einem abgestumpften Kegels. Mehr als die Hälfte
 reif ist dunkel blutroth. Sie hat einen sehr süßen
 saftiger Geschmack.

3) Die gute graue Sommerbirn. La Grise
 bonne. Poire de Foret.

Eine mittelmäßig große hauchlate Sommerbirn, gelb-
 blüßweilen etwas röthlich, mit dünner Schale, mit klei-
 nen Kerne; übrigen mit vielem zuckerfüßen
 Saft. Sie reift Ende Augusts und dauert 4 Wochen.

4) Die beste Baseler Sommerbirn.

Eine gute frühe, saftige Muskatellerbirn von der
 Art eines Gänsefußes.

5) Die kleine Pfalzgräfin. Die römische
 Honigbirn.

Eine nicht große, unansehnliche, aber trefflich schme-
 ckende Birn, welche in der ersten Hälfte Septembers reift.

§. 15.

C. Sommerbirnen mit zartem Fleische.

6) Die Salvat. Salvati.

Von Bergamottengestalt, meistens rund, oben einge-
 senkt, doch am Stiele spitzig zulaufend, das Auge in ei-
 ner tiefen Ausbuchtung, den Stiel eingesenkt, gerade
 die Haut wachsgelb, auf der Sonnenseite zimmer-
 blüßweilen mit großen röthlichen Flecken besetzt und
 rau; das Fleisch vortreflich zart, mit zuckerhaf-
 tem süßem Saft. Reif wird sie im September.

7) Bouschet. Maulbirn. Du Bouchet.

Groß, rundlich, gelb von Farbe mit grünen Tupfen.
 Auge ist eingesenkt; der Stiel stark, oben fleischig.
 Sie gleicht einer mittelmäßigen Bergamotte, andere
 großen Cassolette. Das Fleisch ist milde, zart
 süß von Saft. Sie reift im August. — Der Baum

ist sehr tragbar, und gewährt mit seinen Früchten dem Auge einen herrlichen Anblick.

128) Die königliche Muskatellerbirn. Mascat Royal. Hier heißt sie die Balsambirn.

Hat dieselbe rundliche Gestalt und Größe, einen kurzen Stiel, rauhe grünlliche Schale, ist auf der Sonnenseite röthlich angelaufen, hat ein zartes süßes Fleisch, hohen muskürten Saft und vortreflichen Geschmack und Parfüm. Sie reift Mitte bis Ende Augusts.

129) Die Cassolette (des Du Hamel.) *)

Sie ist klein, fast birnförmig, eben rund; die Blume ist nicht eingesenkt, aber der kurze Stiel, an welchem die Frucht eine abgekürzte Spitze bildet. Ihre Farbe ist grünlichgelb und die stark besonnten sind an der Concavität etwas roth gestreift, oder röthlich angelaufen; die ganze Schale aber ist mit vielen feinen weißgrauen und theils grünllichen Punkten übersät und nicht selten sieht man auch Flecken darauf. Ihr Fleisch ist zart, etwas brüchig, hat einen süßen Saft und einen angenehmen Muskatellergeschmack, reift Ende Augusts, und wird bald teigig.

130) Die Magdalenenbirn. Die Karmeliter-Ältronenbirn. Madelaine. Citron des Carmes.

Eine etwas große, fast birnförmige Birn. Die Blume ist wenig eingesenkt; der Stiel ist stark. Die Schale ist grün, und bleibt es auch bey der Reifung; öftweilen ist sie auf der Sonnenseite röthlich angelaufen. Das Fleisch ist etwas fest, süß, nicht überflüssig saftig und gut, doch nicht in schlechten Jahren. Sie reift nach dem Anfang Augusts. — Der Baum trägt stark. Die Frucht hält sich nicht lange.

131) Die doppelte Kaiserbirn. Weiße Kaiserin. Kaiserbirn. Danksgerbirn. Dab-

*) Er nennt sie auch Mascat vert; die grüne Muskateller; Fricht; Lechusion.

belde Keizerin. Witte Keizerin. Kalmer-Peer. Danziger-Peer. Commandeurs-Peer.

Eine holländische ant: Frucht, hauptsächlich für die Strichkass. Sie ist sehr groß, heullg, nach dem Stiele zu etwas pyramidenförmig, manchmal schief gewachsen. Die Blume liegt nicht tief, der Stiel ist dick und krumm, die Schale bey der Reife gelb, auch mehr oder weniger braun gefleckt, irweilen an der Sonnenseite kaum merklich rötlich. Das Fleisch ist milde und süßig, von sehr lieblichem und angenehmen Geschmack. Sie reift im September und Oktober, dauert aber nicht lange, und wird mehlig.

132) Die Sirenenzitronenbirn. Citron de Sirene. Limon.

Eine sehr frühe Sommerbirn, mittelmäßig groß, von Bergamotten-Gestalt. Die Blume steht in einer geringen Einsenkung und ist mit kleinen Falten umgeben. Der Stiel ist etwas lang, gerade und steht in einer tiefen und engen Hölle. Die Schale ist grünlich gelb mit grauen Punkten besäet, die eine grüne, aber auf der Sonnenseite rothe Einsenkung haben; bisweilen finden sich auch große graue Flecken. Das Fleisch ist halbbrüchig, sandig, nicht allzu-süßig, riecht stark und angenehm. Sie reift mit der kleinen Mäskelsternbirn um Jacobi; wird aber bald mehlig.

133) Die Karmelbirn. Carmoisine.

Sie ist schön und gut, wohlgeformet, länglicht, mit einem geraden Stiele, gelb und schön roth. Ihr Fleisch ist besonders wohlschmeckend. Sie reift im August.

134) Die edle Münchsbirn.

Von der Größe der Winter. Von Chretien, vorzüglich, sowohl zum Frischen, als zum Kochen, zu Mosten und zu anderem ökonomischen Gebrauch; daher auch zur Anpflanzung sehr empfehlend. Ihre Reifezeit ist Anfang Septembers. Es giebt noch eine Abart davon, die aber würat, und bloß zum ökonomischen Gebrauch dient. Bey Heilbronn ist diese Birn häufig. Im Wertheimischen heißt sie die Flaschlbirn; im Canton Grelling die Schafbirn. Sie ist ein deutsches Gewächs.

- 135) Die kurzstielige Muskatellerbirn. Die kurzstieligste Blanquet. Muscat à courte queue; Blanquet à courte queue. Knood nennt sie die kurzstielige Zuckerbirn. Kortstelige Suikerey.

Eine mittelmäßig große Birn, von runder Form, aber am Stiele, der ganz kurz und dick ist, mit einer kurzen Spitze. Blume und Stiel ist etwas eingesenkt. Die Schale ist glatt, bey der Reife gelb, allenthalben fein punctirt mit gelblichen Punkten, selten an der Sonnenseite roth. Das Fleisch ist sehr zart, der Saft süß und angenehm, und hat ein vortrefliches aromatisches Parfüm. Die Kerne sind hellbraun. Reif wird sie Mitte Septembers und hält sich als Sommerbirn ziemlich lange.

- 136) Die rothe oder große Pfalzgrafenbirn. In Hessen die Mosbirn. In andern Gegenden die Alantäbirn.

Eine sehr beliebte teutische Frucht, mittelmäßig groß, von Birngestalt, 3 Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll dick. Sie ist gegen die Blume zu etwas bauchig und wölbt sich kurz und etwas rund zu. Die Blume sitzt ziemlich flach, ist jedoch mit Höckern umgeben. Der Stiel ist 1 Zoll lang, dick, holzig. Gemeinlich ist die Birn etwas krumm gewachsen und endigt sich etwas stumpfsitzig. Die Schale ist größtentheils dunkelroth, und hat nur hier und da gelbe Flecken. Auf der Schattenseite hat sie viele graulichte Punkte. Ihr Fleisch wird sehr butterhaft, wenn sie ihren rechten Reifepunkt hat, und hat einen honigsüßen säuerlichen Saft. Außer dem frischen Genuß ist sie vortreflich zum Saftkochen. Sie reift Ende Septembers und hält sich 4 bis 5 Wochen. Wenn man sie aber zu früh pflückt, so würzt sie. — Der Baum ist sehr fruchtbar.

- 137) Die große lange Sommermuskateller. Muscat à longue Queue d'Été.

Eine mittelmäßig große, zarte, saftige Birn, die zu Ende Augusts reif wird,

138) Die kleine lange Sommerkasteller.

Eine kleine perlformige zarte, sehr saftige Birn, die schon in der Mitte Augusts reift.

139) Die Admiralsbirn. Admiral. Portugal d'Eté. P. de Prince.

Eine holländische, mittelmäßig gute platte, saftige Birn.

140) Die Corneliusbirn. Die schöne Cornelia. Schöne Mädchenbirn. Belle fille.

Eine schöne, angenehm schmeckende Birn, die oft schon im Julius reift.

141) Die Jungferbirn. P. de Demoiselle.

Eine Birn von schönem lachendem Ansehen und mit diesem zuckersüßem Saft. Sie reift zu Anfange Septembers und dauert 14 Tage.

Auch rechnet man unter diese Birnen mit zartem Fleische noch die graue Speckbirn oder Altenweiberbirn; die große Weißbirn; und die persische Birn.

§. 16.

D. Sommerbirnen mit brüchigem Fleische.

Amßerst selten haben die Sommerbirnen mit brüchigem Fleische zugleich ein hartes und krachendes gleichsam glasartiges Fleische; es sind daher auch die folgenden Sorten eigentlich mehr halbbrüchig zu nennen, von einem milden, und dabei brechlichen Fleische.

142) Die Gutechriftenbirn. Bon Chrétien d'été.

Hier: die Commerapothekerbirn. *)

So sehr bekannt diese gute nützliche Birn auch ist, so ist doch ihre Beschreibung wegen ihrer vielen Namen schwierig. Ihre Gestalt ist zwar sehr verschieden; wenn sie aber vollkommen ist, so ist sie pyramidenförmig, sehr groß, gegen die eingesenkte Blume mit großen Buckeln und Ben-

*) Sie heißt unter andern auch: die Zuckeratembirn; die Malvasierbirn; die große Zuckerbirn; Gracioli.

ten, unter welchen sie sich schnell verengt und mit einer stumpfen Spitze endigt. Ihr Stiel ist lang, stark; die Narbe ist goldgelb, selten wird eine und die andere auf der Sonnenseite röthlich. Ihr Fleisch ist etwas brüchig, voll von zuckersüßem Saft, und einem eigenen, doch nicht sehr starkem Parfüm. Sie reift im September. — In wirthschaftlichem Nutzen ist sie auch vortreflich. Sie gibt sehr guten Syrup, die besten Schnitzen, und gute Compots.

Der Baum wird sehr groß, tangt am besten hochstämmig, und steht häufig auf den Dörfern bey den Häusern und in Hausgärten. In Frankreich geräth die Frucht so wie auch unser Vordorfer, nicht so gut, als bey uns.

143) Die müskirte, die frühzeitige Christenbirn. Bon Chrétien d'éte musqué.

Eine verfeinerte Varietät, welche jener in ihren verschiedenen Gestalten gleicht. Sie bekommt nichts röthliches, wohl aber schwarze Flecken, wird goldgelb, und hat einen parfümirten angenehmen Geschmack. Ihr Fleisch und ihren Saft kann man nicht genug loben. Reif wird sie Ende August.

144) Die Rosenbirn. Poire de Rose. Caillat Rosat. Epine Rose.

Eine plattrunde, wie eine Bergamotte gebrückte, ziemlich große Birn, mit eingesenkter Blume und ziemlich langem, dünnem, auch eingesenktem Stiele, gelbgrüner, an der Sonnenseite rother Schale, und brüchigem Fleisch, das jedoch zart und halb butterhaft ist, von gutem Geschmack und bisamartigen Saft. Sie reift im August bis im September. Sie trägt zwar spät, ist aber dann sehr fruchtbar; es bleiben von jeder Blüthenknoxe wohl 3 bis 4 Früchte. Das Holz ist weich und leidet leicht vom Froste.

145) Die Fargonell. Welsche Birn. Fargonelle.

Eine große lange Sommerbirn von ausgezeichnete Form, $3\frac{1}{4}$ Zoll lang und 2 Zoll 1 Linie dick. An der Blume, die fast ganz flach aussieht, hat sie ihre größte Dicke;

Sie krümt sich nach dem Stiele mit einer Vertiefung in der Mitte langseitsig zu. Der mittelmäßig starke Stiel ist etwas krumm und steht gewöhnlich schief. Die etwas starke Schale ist auf der Sonnenseite hellroth, auf der andern grünlichgelb, mit vielen weißgrauen und grünen Punkten besreut. Das Fleisch ist weiß, etwas brüchig, und hat vielen angenehmen und erfrischenden Saft. Die Frucht reifte Anfang Septembers, wird aber bald mehlig und unschmackhaft. — Der mittelmäßig starke Baum bildet eine hohe pyramidenförmige Krone, macht ziemlich lange und starke Sommertriebe, und hat eiförmige dunkelgrüne und glänzende Blätter.

146) Die Brester Schmalzbirn. Fondante de Brest. Inconnu Cheneau. *)

Sie ist zwar nicht schmelzend nach ihrem Namen, hat aber ein delikates körniges und mildes Fleisch, gewürkter, doch mit einer kleinen Säure erhöhten Saft, reichenden Geschmack und rosenartiges Parfüm. Ihre Gestalt ist etwas kräuselartig; ihr Bauch steht etwas stark oben nach der Blume hin, um welche sie sich abrundet. Am Stiel endigt sie sich mit einer kegelförmigen stumpfen Spitze, auf welcher der Zoll lange Anfangs etwas fleischige Stiel oben auf und häufig schief sitzt. Die Blume steht in einer kleinen Einsenkung mit einigen Erhabenheiten umgeben. Die Schale ist auf der Schattenseite gelblichgrün, und gegen die Sonne blutroth verwaschen, mit vielen grauen starken Punkten besreut, die auf der Schattenseite grünlich sind. Die Frucht reift in der Mitte Augusts und hält sich gegen 3 Wochen.

Der Baum ist überaus fruchtbar, dauerhaft, hat festes Holz, bauet sich aber nicht schön, denn seine Aeste wachsen sehr krumm unter einander und sind nie gerade. Er taugt auf Wildlinge und Quitten.

147) Die große Zwiebelbirn. Gros-Oignonnet. Amire roux. Roi d'été. In Holland: Admiral.

Der Name zeigt ihre Gestalt an. Sie ist ziemlich groß,

*) Spanisch: Fin or d'été. Französisch: real.

und wölbt sich hoch zu; indessen steht die Blume in einer ganz flachen Einsenkung, und hat oft einige kleine Zotten um'sich. Gegen den Stiel hin nimmt die Frucht stark ab und läuft ausgehöhlt in eine starke Spitze aus. Der Stiel ist kurz, dick und fleischig. Die Schale ist hellgelb, auf der Sonnenseite schon roth; die Punkte sind hier gelb, im Welken aber braun und sehr fein. Das Fleisch ist weiß, sehr süß, aber nicht abzulässig. Sie muß daher vor ihrer Reife gepflückt werden, und erst auf dem Lager ihren Reifepunkt erhalten. Sie reift in der Mitte August und dauert 14 Tage.

148) Die Damenblm. *La Cher-à-Dame.*

Diese Frucht ist rundlich und blattbandig, $2\frac{1}{3}$ Zoll hoch und nur ein wenig dicker; sie sieht der *Alu mon Dieu* sehr ähnlich. Ihre Blume ist flach eingesenkt, steht aber doch tief; der Stiel ist kurz und dick. Die Schale ist stark, wird auf dem Lager dunkelgelb und auf der Sonnenseite stark geröthet. An einigen Stellen ist sie strohweiß mit vielen Punkten besetzt, die im Welken grün, und im Nothen gelbgrau sind. Dief giebt der Schale das Ansehen, als wäre sie grau. Ihr Fleisch ist weiß und etwas brüchig, doch hat es viel Schmelzendes, und einen überflüssigen süßen Saft mit einem angenehmen Parfüm. Das Kernhaus ist etwas mit Steinen besetzt. Die Frucht reift Ende Augusts und hält sich ziemlich. Der Baum wird mittelmäßig stark und bildet eine stumpfe Pyramide. Seine Sommertriebe sind ziemlich lang und stark, die Blätter länglicht und schmal, hellgrün und fein gezahnt. — Vom zweiten Range.

149) Die rothe Pomeranze. *Orange rouge.*

Sie ist mittelmäßig groß, plattrund, am Stiele stumpf spitzig. Die Blume ist flachstehend, der Stiel kurz, die Schale ist Anfangs grün, geht aber im Liegen ins Hellgelbe über, worin sich kleine röthliche Punkte befinden. Auf der Sonnenseite ist sie roth und bey stark besonnenen Früchten schon Corallenroth und gestreift. Die Schale ist etwas dick, das Fleisch körnig, wird aber im Liegen milde und zart. Der Saft ist reichlich und von einem gewürz-

saften Geschmack. Sie zeitigt zu Ende Augusts und hält sich gegen 4 Wochen.

150) Die Muskatellerpomeranze. Orange musquée.

Sie ist die beste unter den Pomeranzenbirnen. Schale und Form gleicht ziemlich einer Pomeranze. Ihre Größe ist mittelmäßig, kleiner als die rothe, eben rund und gegen den Stiel etwas abnehmend; die Blume ist klein, und sitzt in einer ziemlich Vertiefung mit Falten umgeben. Der dicke Stiel ist eingesenkt, und steht in Buckeln. Die Schale ist grün, bekommt wenig Rothes und hat überall viele rauhe Vertiefungen, wie eine Pomeranze. Wenn die Frucht zeitig ist, so wird ihre grüne Farbe mit einer bräunlichten vermengt, und bekommt schwarze Flecken. Das Fleisch ist brüchig, mürbe, und wird mehlig, wenn die Birn nicht grün abgenommen ist. Der Saft hat einen sehr erhabenen Muskatellergeschmack, reift im August; hält sich aber nicht länger als 14 Tage. Der Saft taugt nicht unter das Messer.

151) Die bunte Pomeranzenbirn. Orange tulipée. Orange verte. Poire aux Mouches.

Diese ist etwas größer, oval, rothbraun auf der Sonnenseite, auf der andern grün; dazwischen bemerkt man rothe Streifen. Sie ist über und über grau gepunktet. Das Fleisch ist fein halbbrüchig, mit vielem angenehmem süßem Saft und Geschmacke. Um das Kernhaus herum ist sie etwas steinig. Sie reift Anfang Septembers.

152) Die Margarethensbirn. Frühbirn. Poire hâtive. — (Hier heißt sie die Kirschenbirn, weil sie mit denselben beynahe zugleich zeitigt.)

Eine kleine birnförmige Frucht, etwas größer, als die Petit Muscat, ist anfangs weißlichgelb, bey der Zeitigung schon gelb, hat brüchiges Fleisch, vielen Saft, der etwas wenigtes Strenge hat, reift Anfang Julius, dauert aber nur wenige Tage. Ihr Hauptvorzug ist die frühe Reife, und ihre große Fruchtbarkeit. Sie geben besonders einen guten Csig; man muß sie aber nothwen-

big vor dem Keltern morsch werden lassen, sonst wird er bisweilen schwarz.

- 153) Die kleine Muskatellerbirn. Sieben auf ein Maulvoll. Petit Muscat Sept-en-gueule. *) Hier die kleine Zuckerbirn.

Chaffreutig die allerkleinste Birn, da die größten nur einer Herzfirsche gleichen. Auf der einen Seite ist sie schön roth, auf der andern grünlischgelb, voll zuckersüßen Safts, und von einem so starken Bismarcksaft, daß er Vielen zu heftig ist. Sie reift im Julius und hält sich besser, als die vorhergehende. Der Baum wird einer der größten.

- 154) Die kleine Gewürzbirn. Petit Muscat aromatique. (Aus England.)

Eine gar schöne und herrliche Frucht, mit einer sehr kleinen eingesenkten Blume und langen, sehr dünnem, auf einer Spitze stehenden Stiele. Die Schale ist von gelbgrauer Farbe, an der Sonnenseite mit sehr schönem Orangeroth überzogen, das sich beim Zeitigen noch mehr erhebt, indem das Uebrige gelb wird. Sie ist mit weißen und mit Roth-Punkten überzogen, welche letztere sie etwas unglatt im Anfühlen machen. Das Fleisch ist brüchig und etwas könig, hat zwar nicht überflüssigen, aber vorzüglichen gewürzhaften und zuckersüßen Saft. Die Früchte wachsen einzeln, und reifen im Julius und Anfang August, halten sich aber nicht über 8 Tage.

Der Baum macht puerliches feines Holz und ist sehr tragbar.

- 155) Die Goldbirne. Aurate. **)

Eine kleine, perlformige Birn, welche die Gestalt, Farbe und den Geschmack der Petit Muscat hat; nur

*) In Holland hat man eine andere und bessere Petit Muscat unter diesem Namen; nicht die Sept-en-Gueule.

**) Am Rhein heißen sie auch Goldkerzen, Goldbirn. In gutem Boden werden sie auch oft groß. In schlechter Erde bekommen sie Stume.

ist sie fast noch einmal so groß. Auf der Sonnenseite ist sie hellroth, auf der andern weißgelb, von halbschmelzendem Fleische, und bisambastem Saft, der jedoch nicht so stark ist, als bey der Petit Muscat. Sie reift zugleich mit derselben im Julius. — Sie könnte die doppelte Muscatellerbirnen heißen.

156) Die kleine Blanquet. Die perlensförmige Birn. Petit Blanquet. Poire à la Perle.

Eine kleine Birn mit einer hellen, glatten, gelblichen Haut, weißem Fleische, halbbrüchig und ziemlich fein, von angenehmem und etwas mülkitem Saft. Sie reift Anfang August, und dauert 2 bis 3 Wochen.

§. 17.

Beschreibung der vornehmsten Sorten.

IV. Von der Familie der Ruffeletten.

Man hat einigen guten Birnsorten, welche meistens eine braunröthliche Farbe und ein besonderes Parfüm haben, diesen Namen begelegt, deren Familie aber nicht groß ist. Man findet keine staudhafte charakteristische Kennzeichen in den Pomologien, sondern aus der Vergleichung derselben mit andern Birnsorten ersieht man, daß sie sammtlich eine eigentliche Birnngestalt haben, weil diese Früchte in der Dicke von der Blume an gegen den Stiel regulär spitzig zulaufen. Da aber weder diese äußere Form noch auch ihre Farbe, hinlängliche Unterscheidungszeichen giebt, indem auch gar viele andere Birnen dieselben haben, so ist ein Hauptcharakter derselben ein gewisses Parfüm, und ein eigenthümlicher, nicht zu beschreibender Wohlgeschmack mit einem Wohlgeruch verbunden. Indessen sind die Ruffeletten meistens von keiner sonderlichen Größe; sie haben sammtlich eine birnförmige Gestalt, sind gewöhnlich braunroth auf der Sonnenseite, haben meistens ein halbbrüchiges zartes Fleisch, und ihr besonderes gutes Parfüm. — Wir heben davon folgende aus:

157) Die Ruffelet. Die kleine Ruffelet. Rousselet. Petit Rousselet. Rousselet musqué.

Perdreau musqué. In der Wetterau heißt sie die Zimmetbirn, die Sommerzimmetbirn.

Sie ist nicht groß, oben etwas dick und gegen den nicht gar langen Stiel spitzig zulaufend. Die Haut ist gelblichgrün, auf der Sonnenseite bis an den Stiel sehr schön roth, mit gelben Punkten besäet. Das Fleisch ist sehr weiß, zart, und halbrochzig; zwar nicht übermäßig saftig, aber auch nicht trocken oder mehlig. Es hat ein sehr starkes muskatellerartiges Parfüm und einen vorzüglichen Geschmack. Die Birn reift Ende Septembers und Anfang Octobers. Sie hält sich nicht lange, und schmeckt am delikatesten gelb vom Baume.

158) Die gelbe Sommer-Russelet. *Rousselet musquo d'été.*

Eine kleine, sehr gute Birn, deren Reifepunkt wohl beobachtet werden muß, weil sie schnell dem Teufelgeweid unterworfen ist. Ihre Form ist bauchig, nach dem Stiele stumpf abgespitzt. Der Bauch sitzt in der Mitte; von da rundet sie sich nach der Blume hin sanft ab, nach dem Stiele hingegen endigt sie sich in eine stumpfe Kegelspitze. $1\frac{1}{2}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. Die Blume sitzt oben auf der stumpfen Spitze in einer kaum merkbaren Einsenkung, die aber mit vielen kleinen Fältchen besetzt ist. Die glatte Schale ist gelblichgrün, mit der Zeitung wird sie schön Zitronengelb. Die Sonnenseite ist bis zur Hälfte hellroth gestreift, dazwischen sieht man viele stark rothe Punkte, die im Gelben sehr fein und grün sind. Das Fleisch ist weiß, fein körnigt, markigt, schmelzend, saftig und von einem feinen süßen Muskatellergeschmack. — Der Baum wächst stark und lebhaft auf Weidung; auf der Quittse sehr gemütht. Er ist ausnehmend fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und stiel, mit vieler Wolle bekleidet, braunroth glänzend auf der Sonnenseite, gegen über etwas dunkelgrün und mit ziemlich vielen sehr feinen Punkten besetzt. Das Blatt ist mittelmäßig groß, meistens elliptisch oder spitzig eiförmig, sehr seicht, aber sehr gezahnt. Die Augen sind klein, und hellbraun von Farbe;

ſie liegen ſie an, und ſehen auf kleinen ſachen Augen-
trägern. Die Frucht reift in der Mitte oft erſt gegen
Ende des Septembers.

Es giebt auch eine grüne Sommer-Ruffelet
und eine ſogenannte langſtelligte Sommer-Ruf-
felet.

159) Die Ruffelet von Rheims. Rousselet
de Rheims. (Heißt auch vielfältig: Zucker-
birn)

Eine ſehr köſtliche Sommerfrucht, etwas klein, birn-
förmig, nach der Blume hin kurz abgerundet, nach dem
Stiele hin kegelförmig zulaufend, ohne Einbuchtung. Sie
endet ſich mit einer abgeſtumften Spitze. Die Blume
ſteht der Frucht ganz gleich. Der Stiel iſt ſtark und ſaß
immer etwas eingebogen. Die Schale iſt bey der Zeit-
gung hellgelb, auf der Sonnenseite braunroth, ſie verliert
ſich da in Hellroth. Sie iſt ganz mit ſeinen grauen Punk-
ten beſetzt. Das Fleiſch iſt ſaß ſchmelzend, der Saft
zuckeriſch, und hat einen überaus gewürzhaften Geſchmack,
ſowie ein beſonderes Parfüm. Sie reift im September,
hält ſich aber gar nicht, wenn man ſie nicht bey Zeiten
abnimmt. Sie trägt gern, aber nicht früh. An Hoch-
ſtämmen iſt die Frucht viel delikater, als an Spalieren.
Zur Nützlichkeit iſt ſie ſo nützlich, als zum ſelbſten Ge-
nuß vorzüglich. Deshalb erziehen ſie die Landleute in
Frankreich an den Häuſern eben ſo häufig, als die unfrei-
gen die Apothekerbirn.

160) Die Winter-Ruffelet. Rousselet d'hiver.

Dieſe gleicht der von Rheims, nur daß ſie kleiner iſt.
Auf der Sonnenseite hat ſie dieſelbe Farbe; nur iſt ſie et-
was dunkler. Auf der andern Seite iſt die Haut grün-
lich und wird endlich gelb. Ihr Fleiſch iſt halbbreäſſig,
der Saft ziemlich häufig und von etwas erhabenem Ge-
ſchmack. Sie reift im Februar und März.

Man hat auch noch eine beſondere große Win-
ter-Ruffelet.

161) Die Geißblüte.

Diese Sommerbirn hat die Gestalt und das Parfüm der Russelet. Sie ist im Anfange des vorigen Jahrhunderts zuerst von einem Geißblüten in der Gegend von Stuttgart erzogen worden und führt von demselben noch ihren Namen. Sie hat die Größe und Gestalt der Winterrusselet. Ihre Blume ist klein und steht erhaben, die Schale grün und auf der Sonnenseite braunroth; auf derselben ist sie auch nur mit weißlichten Punkten besetzt. Manche sind auf dieser Seite oben grau und haben da rauhe Flecken. Der Stiel steht gerade und ist nicht kurz. Das Fleisch ist mildbrüchig, hat ein sehr angenehmes Russelet Parfüm und einen süßen Saft. Sie reist Mitte Augusts, und hält sich etliche Wochen.

162) Die rothe Conselfelsbirn.

Eine von Farbe zwar unansehnliche, aber delikate Herbstbirn, stark mittelmäßig groß, fast verlförmig, doch wegen die Blume etwas sehr zulaufend, mit einer eingesenkten von Beulen umgebenen starken Blume, einem 1 Zoll langen aufsteigenden Stiele, einer grau-grünen dicken Schale, und an der Sonnenseite schmutzig roth. Das Fleisch ist gelblich, halbschmelzend, am Kernhaute etwas sandig, voll von zuckersüßem Saft und trefflichem Parfüm. Sie reist Ende Octobers und dauert 6 Wochen. Man muß sie aber am Baume nicht zu reif werden lassen. Sie ist eine fruchtbare Birnsorte und auch zum wirtschaftlichen Gebrauch trefflich.

163) Die frühe Russelet. Die Birn ohne Haut. Die Kirschblüte. Rousselet häut. Poire sans peau. Fleur de Cuigue. *)

Eine mittelmäßig große, niedliche, gute Birn, mit starkem Auge in einer von Beulen umgebenen Ausbuchtung, einem geraden eingesenkten Stiele; feinen, zarten, bleichgrün und grau gefleckten, auf der Sonnenseite gelben mit Bleichroth gefleckten Haut; schwielendem Fleisch; und

*) In der Normandie heißt sie la Cuillette. Dies Wort aber ein französischer Provincialismus zu seyn.

sehr gutem parfümirten Gaste. Sie wird reif Anfang August und pastet sehr bald.

164) Die Fürstinnenbirn. Die Robine. Poire de Prince. Robine. Robine d'été.

Diese recht gute Sommerbirn gleicht fast einer Bergamotte, außer daß sie nicht so platt und dick ist, sondern gegen die Blume und den Stiel hin etwas abnimmt. Die Blume ist bey einigen eingesenkt, bey andern nicht; den kurzen Stiel aber haben fast alle. Die Schale ist weißgrün, etwas grau an der einen, und schön roth auf der Sonnenseite; beym Zeitigen wird sie gelb. Noch hat sie bisweilen Rost- und Dammflecken und viele Punkte. Das Fleisch ist schmalz und milde, der Saft zuckersüß und erquickt. Sie bekommt in nassem Jahreu und in feuchtem Boden etwas Stein. Sie muß zeitig abgebrochen werden, sonst wird sie mehlig. Sie reift im August, und hält sich etwa 14 Tage.

165) Die Frauenbirn. Wadelbirn. Quiso Madame.

Eine sehr schöne, und köstliche Birn, von 3½ Zoll Länge und 3 Zoll Dike. Ueber der Mitte ist sie am dicksten; sie fällt dann etwas ab und wölbt sich rund zu; doch um die Blume herum wird sie etwas platt. Diese sitzt in einer flachen Einsenkung, die bisweilen höckerig ist. Gegen den Stiel, der 2 Zoll lang und an der Frucht gewurteilt ist, läuft die Birn ausgehöhlt stumpfsitzig zu. Die Schale ist hellgelb; die besetzten Früchte haben aber Corinthenfarben, die sanft in einander fließen und gegen den Stiel zulaufen. Die Schale ist dünn, das Fleisch brüchig, aber milde, voll Saft und von einem zuckersüßen sehr angenehmen Geschmak. Sie reift Ende August, und Anfang September.

166) Die Robertsmaslateller. Rubinabirn. Ambrabirn Muscat Robert. Poire à la Reine. Poire d'Ambre.

Sie ist mehr klein, als mittelmäsig groß, rundlich, mit einer stumpfen Spitze. Die Blume ist wenig einge-

senkt, der Stiel lang, und gebogen; die Schale auf der Sonnenseite schön roth, auf der andern Seite gelb; das Fleisch hart, von zuckersüßem Saft und stark mürbel. Sie reift im Julius und August, hält sich aber nicht über 8 Tage. — Der Baum trägt stark.

167) Die Ruffeline, oder die Muskatellerbirn mit langem Stiel ist eine treffliche Herbst-Tafelbirn.

168) Die Pabstbirn. Gehört unter die wohlgeschmacktesten und saftigsten Birnen.

169) Die Sommer-Honigbirn. Eine süße muskatellerartige Birn.

§. 18.

Beschreibung der vornehmsten Sorten.

V. Von der Familie der Bergamotten.

Ueber den Ursprung des Namens Bergamott sind die Pomologen nicht einig. Einige leiten ihn von Bergamo in Italien her; andere von den türkischen Wörtern Beq, der Fürst, und Armoud, eine Birn. Nach letzterer Ableitung hieße sie also so viel als eine fürstliche Birn. Wahre und standhafte charakteristische Kennzeichen von der Bergamotte hat noch Niemand aufgestellt; man muß sich bloß an ihre äußere Gestalt halten, die apfelförmig oder rund ist. Dies ist aber kein wesentliches Kennzeichen. So ist es denn gekommen, daß jetzt Birnen von langer und von kräufelförmiger Gestalt unter sie geworfen sind. — Bis zur künftigen Reclung der Pomologie theilen wir deswegen die Bergamotten ein:

A. in vollkommene, von runder oder apfelförmiger Gestalt, und

B. in abweichende, die am Stiele spitzig zulaufen.

§. 19.

A. Vollkommene Bergamotten von runder oder apfelförmiger Gestalt.

170) Die Sommerbergamotte. Bergamotte d'été. Berg. hâtive.

Man hat verschiedene derselben. Die beste ist die, welche 2 Zoll hoch und $2\frac{1}{4}$ Zoll dick ist, deren Rinde ziemlich klein ist. Nur bey einigen ist sie eingestülpt. Der Stiel ist dies etwas mehr. Die Schale ist grün, wo sie luftig hängt, mit rauhem Heßbraun überzogen. Ihr Fleisch ist mehr beirrö, als brüchig, der Saft milch und gezuckert. Sie trägt eben, auch in widerigen Jahren, taugt auf Dulten und Wildbina, zu Hochstamm und Perg, und ist eine von den besten Sommerbienen. Sie ist Anfang August.

Der Baum macht schönes hellbraunes Holz mit kleinen Punkten. Das Blatt ist ganz weiß oder fast nicht gezahnt, oben grasgrün und unten weißgrün.

171) Die Herbstbergamotte. Bergam. d'Automne.

Eine von den ältesten Bienen; und wenn man von Bergamotten ohne Zusatz spricht, so wird gewöhnlich nur die Herbstbergamotte verstanden. Sie ist ansehnlich groß, die Enden sind platt gedrückt, der Stiel ist kurz und dick, die Haut glatt, gelb, auf der Sonnenseite bräunlich. grau marmorirt; das Fleisch schmelzend, der Saft süß und vermischt. Sie reist im October und November.

172) Die verguldete Herbstbergamotte. Bergamotte dorée d'Automne.

Hat die gewöhnliche Größe; die Blume und der Stiel sind eingesenkt, die Schale rauh, braungelblich und rau; zuweilen bekommt sie auch schwarze Flecken. Bei der Reifung scheint das Goldgelbe hindurch zwischen der rauhen Schale hervor. Ihr Fleisch ist milch, brüchig und ziemlich marmorirt, und der nicht häufige Saft ist süß. Sie reist Ende Septembers, und ist nicht haltbar. Zur rechten Zeit geessen ist sie sehr gut; wenn sie zu saftig ist, so wird sie bald mehlig.

Der Baum macht schönes Holz; die Sommerbeeren sind weißlich, nicht früh tragbar; in der Folge wird es aber doppelt eingebracht.

173) Die Herbstbergamotte des Quintinyo.

Eine vorzügliche ansehnlich große Bergamotte. Ihre

Form ist etwas veränderlich; denn sie ist bald ziemlich platt gedrückt, bald wieder ziemlich stumpfspitzig nach dem Stiele hin. Ihre größte Breite hat sie stark oben nach der Blume hin, um welche sich die Frucht schnell und platt abrundet; nach dem Stiele hin nimmt sie aber ohne alle Einbiegung mit einer flach erhabenen Zirkelslinie etwas ab, und endet sich entweder stark abgestumpft, oder mit einer merklichen Spitze. Die gewöhnliche Breite ist stark $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll, die Höhe $2\frac{1}{3}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll, wenn sich die Frucht mit einer Spitze endet. Die kleine Blume ist offen und steht bald in einer weiten, bald in einer kleinen, engen, seichten Einlenkung, die meistens durch einige kleine Erhabenheiten in ihrer Rundung etwas ungleich ist. Der starke, etwas fleischigte Stiel, ist nicht ganz 1 Zoll lang, und steht, wenn die Früchte platt sind, in einer kleinen schönen Höhle; bey etwas spitzigen Früchten aber gerade oben auf; er ist mit einigen Falten umgeben. Die Schale ist mit der Zeitigung hellgelblich, und hat nur dann etwas von Roth, wenn sie auf Quitten veredelt ist. Die Punkte sind häufig, fein, theils grün, theils etwas gelblich; hin und wieder sieht man auch kleine Rosfiguren. Das Fleisch ist weiß ins Gelbliche spielend, fein butterhaft, schmelzend, saftvoll, und von einem erhabenen außerordentlichen Geschmack, der etwas Erfrischendes hat. Die Frucht zeitigt in der Mitte Octobers, oder Anfang Novembers und hält sich in kühlen Obstkübeln oft drei Monate lang, weil die Früchte nicht auf einmal zeitigen.

175) Die Englische Bergamotte. Bergamotte d'Angleterre.

Eine große, dicke, heuligte Birn, von Gestalt der holländischen Bergamotte, mit einer kleinen, sehr fleischigen Blume und eingesenktem in Vertiefungen stehenden, kurzen starkem Stiele; mit grüner, dichter Schale, die voll großer rauher grauer Punkte ist, besonders um die Blume herum. Das Fleisch ist unter der Schale grünlich, sehr schmelzend und trefflich wie bey einer Butterbirn. Sie reift im September.

175) Die unvergleichliche Bergamotte. Bergamotte non pareil.

Groß und ansehnlich; Blume und Stiel eingesenkt; Schale grün; das Fleisch schmelzend; der Saft häufig und erhaben; der Geschmack unvergleichlich. Sie reift im October, und hält sich bis in November, erst bis Ende November. Wenn das Grüne ins Weißliche fällt, und Frucht feucht anzufühlen ist, so ist ihre Eßbarkeit da. Sie hat nur den Fehler, wie fast alle Bergamotten, daß Krebs ihr leicht zusetzt, der vorzüglich durch strengen Frost bey ihrem weichen und porösen Holze verursacht wird.

176) Die Oster- oder Winterbergamotte. Bergamotte de Pâques, ou d'hiver.

Eine überaus kostbare Frucht, sehr groß, rund, etwas dünner gegen den Stiel. In gemeinen Jahren reift sie auf 12 Loth, in guten bis 16. Die Schale grün, voll grauer kleiner Punkte und wird bey der Reife das gelb. Die Sonnenseite ist ganz schwach braunroth; das Fleisch sehr weiß, halb schmelzend, ohne Steine. Sie hat häufigen zuckersüßen durch eine kleine Säure erhöheten Saft, und reift im Januar bis März. Sie muß so lange als möglich am Baume bleiben; 2. an keinem andern Ort und nicht auf Stroh gelegt werden, weil leicht fremden Geruch annimmt.

177) Die Crasanne. Bergamotte Crasanne. *)

Auch eine große und köstliche Herbstfrucht. Der Stiel sitzt stark über der Mitte nach der Blume hin; um dieselbe rundet sie sich platt ab. Nach dem Stiele hin ist sie sehr dünn zu, und endigt sich in eine breite abgewinkelte Spitze. Ihre Rundung ist dabey sehr ungleich; es rund ist sie nie, gewöhnlich etwas breit und länglicht gebogen. Diese schöne vollkommene Frucht ist 3 bis 3 1/4 Zoll breit, und auf der höchsten Stelle auch eben so hoch. Manche Früchte sind etwas mehr niedrig als breit. Die Blume steht meistens in einer seichten Einsenkung und

*) L'Encyclopédie will sie gar nicht unter die Bergamotten aufzunehmen lassen, sondern nennt sie *Bergmôre* plat.

hat einige flache beulenartige Erhabenheiten. Der Stiel ist 2 bis $2\frac{1}{2}$ Zoll lang, zu Anfang etwas fleischig; er sitzt meistens oben auf der stumpfen Fläche, die stets etwas uneben ist. Die Schale ist mit der Zeitigung unansehnlich gelblich, dabei ist aber die ganze Frucht mit vielen grauen Punkten und feinen Rostauslägen von röthlich grauer Farbe besetzt; zuweilen schillert der Rost auf der Sonnenseite etwas röthlicht. Das Fleisch ist weiß, butterhaft, schmelzend, sehr voll Saft und von einem ungewöhnlich angenehmen durch die fetteste Muskatellersäure erquickenden Geschmack. Die Frucht zeitigt im October, oft erst im November, welkt endlich nur etwas, und wird nie teigig. Sie dauert oft bis im December.

178) Die holländische Bergamotte. Bergamotte de Hollande. Amoselle.

Sehr groß, oft hädern gewachsen; die Blume und der lange dicke Stiel sind eingesenkt. Die Schale ist bey der Lagerreife schön gelb, und nimmt dann eine sanfte schöne Röthe an. Das Fleisch ist halbbrüchig, hat selten Stein, vielen angenehmen, erhabenen Saft. Diese vortrefliche Birn hält sich bis in den Januar.

179) Die Cadetbergamotte. Die Sizilische Bergamotte. Bergamotte Cadette. Bergamotte Sicilienne, ou Berg. musquée de Sicile.

Sie ist mittelmäßig groß, $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und eben so breit. Die Blume steht flach und der Stiel in einer kleinen Ausbuchtung. Die Schale ist auf der Sonnenseite etwas schwach roth, auf der andern gelb und glatt; das Fleisch ist brüchig und etwas derber als bey den meisten Bergamotten, doch gut, und der Saft süßsäuerlich. Sie reift vom October bis in December. — Vom zweyten Range.

180) Die Bergamotte von Mizza.

181) Die rothe Bergamotte. Eine vortrefliche butterhafte Birn für die Tafel und Dicksoude.

182) Die Straßburger Sommerbergamotte.
se saftige, sehr erquickende Birn.

§. 20.

1. Schmelzende Bergamotten, die am Stiele saftig anhaften.

183) Der Wildling von Montigny. Beside
Montigny *)

Diese Birn ist von mittelmäßiger Größe und wäre
z. rund, wenn sie nicht eine kurze stumpfe Spitze am
Stiele hätte. Die Vertiefung, worin der gegen das Ende
lere Stiel steht, ist stärker, als die an der Blume. Die
Haut ist glatt, hellgrün, und wird bey der Reife schön
b. Das Fleisch ist weiß, sehr schmelzend, ohne Sand,
d hat ein angenehmes Muskatellerparfüm. Sie reift
fang Octobers.

184) Die Bergamotte von Soulers. Berga-
motte de Soulers. Bonne de Soulers.

Sie ist mittelmäßig groß, fast birnförmig, oben rund,
Stiele mit abgestumpfter Spitze; die Schale ist glatt,
grün, gelblich grün, voll von dunkelgrünen Punkten.
y der Reife ist sie grünlich gelb; das Fleisch ist etwas
nig, doch fest, fast butterhaft, mit sehr gequertem
ste und angenehmen Geschmack. Sie ist reif im De-
ber, aber auch schon im November zu essen. Sie muß
ge am Baum hängen, und fällt auch nicht leicht ab,
an auch der Baum die Blätter verliert. Außer ihrem
sprünke ist sie wie eine Rübe unschmackhaft.

185) Die gestreifte Bergamotte. Die Schmel-
zerbergamotte. Bergamotte rayée. Ber-
gamotte Suisse (ronde.)

Eine große, schöne, vortreffliche Herbst- und Winter-
gamotte. Sie ist übrigens rund, hat aber am Stiele
e kurze Spitze. Die Haut ist glatt, mit grünen und gel-
b bandartigen Streifen gestreift, die mit der Zeitigung

*) Diese Bergamotte ist zuerst in den Gärten des Montigny bey
Monterreau gefunden worden.

vollkommen werden, und auf der Sonnenseite ins Goldgelbe spielen. Dabey ist die Schale noch mit vielen schon vertheilten feinen grauen Punkten besetzt. Das Fleisch ist weiß, sehr saftvoll, butterhaft schmelzend und von einem erhabenen zuckerartigen Geschmack. Sie reift im November und hält sich sehr gut bis ins Frühjahr. Sie ist vom allerersten Range. — Der Baum macht ein schönes Gewächs, und unter allen Birnbäumen wächst keiner so schön, so gerade und stammhaft auf, als dieser; es ist eine Lust ihn zu ziehen.

§. 21.

Beschreibung einer Sorte.

VI. von bloß wirtschaftlichen Birnen.

1866) Die Champagner Weinbirn.

So nenne ich diese Birn, welche ich in hiesiger Gegend ohne Namen gefunden und kennen gelernt habe. Sie ist von der Größe und Gestalt einer mittelmäßigen Bergamotte, gewöhnlich ganz rund, grün, mit grauen Punkten ganz besetzt, bey der völligen Reife gelblich. Die Blume sitzt in einer ganz geringen Vertiefung. Der Stiel ist meistens ganz kurz; bisweilen haben sie auch einen längern Stiel. Auf dem Baume sieht man sie für eine sehr gute essbare Birn an; sie ist aber so streng und ranzig, daß sie kein Vieh genießen mag. Allein sie liefert einen zur Verwunderung trefflichen Wein (wenn man $\frac{1}{2}$ oder $\frac{1}{4}$ Aerschwein darunter keltert,) der mit dem Champagnerwein viele Aehnlichkeit hat. Er rothet wie dieser weinmonat und springt oft zur Bouteille heraus, wenn der Kropf schnell ausgezogen wird; ist zuckersüß, ristet auf der Zunge und steigt in die Nase, wie der beste Champagnerwein. Wenn man diesen Cyder auf Bouteillen legt, so dürfen dieselben nicht voll gemacht, auch nicht ungelutet werden, sonst zerspringen sie alle; selbst bey aller Vorsicht zerspringen viele, wenn es im Sommer heiß wird, wegen der starken Menge fixer Luft, die der Wein in sich hält. Ueber Jahr und Tag bleibt er zuckersüß, ja ich habe ihn oft über 2 Jahre lang süß erhalten. — Der Baum wird groß und dauerhaft.

187) Die Cyderbirn, nach dem hiesigen Provinzialnamen: die Gränlingbirn.

Nicht minder eine ganz vortreffliche wilde Birn zu Weib. Ihr Ansehen ist schön; sie ist mittelmäßig groß, persförmig, goldgelb, ganz mit unzähligen grauen Punkten besäet, mit einem langen Stiele und nicht tiefführender Blume. Zu genießen ist sie aber nicht; sie ist rauh, streng, und zieht die Kehle zusammen. Sie hält sich ohne morsch zu werden bis Weihnachten und giebt einen ganz vortrefflichen, und nach der vorübergehenden Champagnerbirn, den besten Wein, der nicht matt süß ist, sondern eine geistige Säfzigkeit hat, und die gute Eigenschaft, daß, wenn der Wein vergohren hat, er wieder seine vorige Säfzigkeit erhält und bis zum letzten Tropfen süß bleibt. — Der Baum hat die nöthige gute Eigenschaft, daß er außerordentlich frosthart ist, sehr groß wird, und als wilder Birnbaum der ungünstigen Witterung widersteht. Er ist als Cyderbaum sehr zu empfehlen.

188) Die Catillac.

Eine sehr große, meistens sehr berligte, langdauernde, französische Wirthschaftsbirn. Oben ist sie sehr dick und breitgedrückt, gegen den Stiel ablaufend und macht eine abgerundete Spitze; die Blume ist klein, in einer tiefen engen Ausbuchtung, die bisweilen faltig ist; der Stiel ist dick, oben fleischig, mittelmäßig lang, und eingesenkt. Die Haut ist grau, und zeitig bleichgelb, auf der Sonnenseite braunroth, und überall röthlich punktirt. Ihr Fleisch ist weiß, und rauh; kocht sich aber überaus gut und schön roth, leidet auch treffliches Mus und ist brauchbar vom November bis in den May.

189) Die rothe Kappesbirn, (nach dem hiesigen Provinzialnamen.)

Diese für die Wirthschaft überaus brauchbare Winterbirn ist nach den Berichten der Pomologen unter andern in England als die beste Kochbirn bekannt und daselbst sehr häufig, obgleich sie aller Wahrscheinlichkeit nach ein deutscher Zögling ist. Sie ist meistens ziemlich ansehnlich, in der Blume dick und am Stiele spitzig. Sie ist ganz

braunroth, gewöhnlich aber auf der einen Seite grün. Diese Seite wird auf dem Lager ganz gelb. Die Schale ist rauh, und der viele Saft meistens auch streng. In den meisten Jahren werden sie nicht gut zum rohen Genus; nur einige werden bisweilen recht gut, zumal, wenn man sie, wie oben bey der Winter-Bon Chretien gemeldet ist, auf dem Lager unter Aepfel schüttet und mit Asche bedeckt; alsdann werden sie milde und recht delikate, von halbschmelzendem Fleische und vortreflichem weinsäuerlichem Saft. Hauptsächlich sind sie sehr nützliche wirthschaftliche Birnen; sie kochen sich gut und schön roth, geben gute Schutten, einen guten Birnwein, und zu Most oder Ratwerge sind sie die allerbesten. Sie reifen im December und halten sich bis ins Frühjahr.

Der Baum wird sehr groß, dauerhaft und eben aus fruchtbar. Wenn andere Birnen misrathen, so trägt er seine Früchte.

190) Die weiße Kappesbirn.

Sie hat die Gestalt der Bergamotten, ist ganz grün, und vorzüglich gut zu Strauwein, der aus ihrem Saft einer von den besten wird.

191) Die Kupferzeller Mostbirn.

H. Mayer hat in seinen ökonomischen Schriften dieser wirthschaftlichen Birn überaus viel Lob bezeuget. Sie wächst aber unartig und ist beschwerlich zu erziehen. Man muß sie zur Krone pfeופן, oder erwachsene Bäume damit umpfeופן.

192) Die Pfundbirn.

Sie hat ihren Namen von ihrer außerordentlichen Größe. Ihre Gestalt ist länglicht, gegen die Blume sehr dick, und am kurzen und dicken Stiele stumpf. Ihre Schale ist grau-grün, rauh und an der Sonnenseite oft schmutzig roth. Ihr Fleisch ist brüchig, trocken. Sie taugt gut zum Trocknen; frisch kocht sie sich Krebseroth. Sie taugt auch gut zu Wein. — Der Baum wird sehr groß, kommt aber etwas spät zum Tragen.

193) Die kleine Pfundbirn.

Sie wiegt gleichwohl völlig 1 Pfund. Die Schale Anfangs grasgrün und wird schön gelb beim Zeitigen, hat einige braune Rostflecken, ist grün punktiert, hat hin und wieder Höcker wie einige Zitronen, und zwei starke vom Stiel herunterlaufende Einschnitte. Das Fleisch ist schmelzhaft mit ziemlichem gutem Saft. Sie dient auch zum frischen Genuß und reift im October.

194) Die Zapfenbirn.

Ihr Name zeigt ihre Gestalt an. Beim Zeitigen wird sie goldgelb, und ist dann fein punktiert. Ihr Fleisch ist kräftig und trocken, und hat einen sehr bittern Geschmack. Zu Schnitten oder Hügeln getrocknet, ist sie trefflich, auch zum Frischkochen, indem sie sich sehr roth macht. Sie hält sich lange in den Winter hinein. — Der Baum wird groß und ist sehr fruchtbar.

195) Die Weißbartsbirn.

Ist recht zu Wein geschaffen; keine Birn und kein Apfel giebt so vielen Saft von sich. Man kann $\frac{1}{2}$ mehr Most auf sie rechnen, als von andern der saftigsten Birnen. Sie ist mittelmäßig groß, rund, wird im October auf dem Baume gelb und reif; bald darauf im Baume auch morsch und schwarz. Aber selbst dann ist sie noch zu Wein zu gebrauchen; nur steigt sie zur Kelter heraus und muß mit andern harten Birnen gepreßt und letztere müssen oben auf gelegt werden. — Der Baum wird groß und so außerordentlich fruchtbar, daß er ein Stück Wein (Weinisch zu 8 Ohm gerechnet) geben kann.

196) Die Venusbrust. Téton de Venus.

Eine große sehr schöne gelbe und rothe wirtschaftliche Birn, die beim Stiele eine stumpfe Spitze hat, welche ihrer Brustwarze ähnlich ist.

197) Die Kräuterbirn. Franc-Real. Finor d'hyver.

Eine große wohlgeformte Birn.

198) Die grüne Confesselsbirn.

Eine sehr lange dauernde wirtschaftliche Birn, die grasgrün ist, und nur im Liegen etwas gelber wird.

199) Die Faßbirn, Tonnenbirn.

Eine lange sonderbar gestaltete Winter-Kochbirn; gelb und roth von Farbe.

200) Der große Mogul. Le Grand Monarque.

Eine größtentheils grüne, etwas roth verwaschene Birn.

201) Die Winterflaschenbirn, Kürbissbirn.

Eine nützliche wirtschaftliche Birn mit grüner rauher Schale.

202) Die Schöne und Gute.

Eine große, dicke, schöne Herbstbirn.

203) Der Findling. Trouvé de Montagne.

Eine große, schöne, süße wirtschaftliche Birn mit feiner Schale.

204) Die Franziskanerbirn.

Eine große lange Herbstbirn mit glatter gelber Schale.

§. 22.

Einige Sorten, welche hier angepflanzt sind, und zum Theil noch reife Früchte getragen haben.

205) Arundel. Arundel. Aus England.

206) Winter-Zimmetbirn. Winter-Caneel-Peer.

207) Belle et Bonne, eine Herbstbirn.

208) Die Erzherzogsbirn. Archiduc d'été.

Eine ansehnlich große, sehr schöne wirtschaftliche Sommerbirn, die aber auch zum frischen Genuß von angenehmem Geschmack ist. Sie ist bei der Blume sehr dick, geht nach dem Stiele hin verloren und stummförmig zu, ist schön hellgelb und hat auf der Sonnenseite einen braunrothlichen Anflug. Ihr Fleisch ist etwas greßkörnig, krü-

chig, jedoch markig, ziemlich saftreich und angenehm süß. Sie reift schon Mitte August, muß aber vor ihrer Reife, ehe sie gelb wird, abgenommen werden, sonst wird sie schon in ein Paar Tagen morsch oder teigig.

209) Lorenzbirn, St. Laurent, eine Sommerbirn, der Lansac ähnlich.

210) Römische Butterbirn. Beurré Romain.

Weiters angepflanzte edle Birnsorten.

I. Winterbirnen.

A. Mit schmelzendem Fleisch. Butterbirn.

211) Die Sarasin des du Hamel.

212) Die Ambrette mit Dornen. Ambrette avec epines.

213) Die Ambrette ohne Dornen. Ambrette sans epines.

214) Die Calvasbirn. Calbas musqué. Calbas-Peer. P. de Venus.

215) Die Dagobertsbirn. Le Dagobert.

B. Mit hartem Fleische.

216) Die Florentinerbirn. Florentin.

C. Mit brüchigem Fleische.

217) Die gekreuzte Winter-Christenbirn. Bon Chrétien d'hiver panaché. Bon Chrétien d'Auche.

218) Die müßige Winter-Eperbirn. Demusqueerende Eyer-Peer.

219) Englische von Bordeaux. Angelisbirn. Angelique de Bordeaux.

II. Herbstbirnen.

A. Mit butterhaftem Fleische.

220) Die Friedländische. Hallemine bonne.

- 221) Die schöne Muskatellerbirn von Nancy.
Muscat belle de Nancy.
- 222) Die Kapenbirne. Schwaneneybirn. Poiré
de Chat. S'wans Egg.
- 223) Die rothe Butterbirn. Beurré rouge.
Isambert.
- 224) Die Römische Butterbirn: Beurré Ro-
main.

B. Mit halbschmelzendem Fleische.

- 225) Die unächte verguldete gute Christen-
birn. Bon Chrétien d'oré batard.
- 226) Die Trinkebirn.

C. Mit hartem Fleische.

- 227) Die teutsche Kummelbirn.

D. Mit brüchigem Fleische.

- 228) Die Maltseferbirn. Poiré de Malthe.
Caillot-rosat.
- 229) Die Paradiesbirn.
- 230) Die verguldete gute Christenbirn. Bon
Chrétien d'oré.

III. Sommerbirnen.

A. Mit butterhaftem Fleische.

- 231) Die Sommerambrette. Ambrette d'été.
- 232) Die Franchipane.
- 233) Die Durstbirn. Die runde Mouille-bouche,
Franc-real d'été.
- 234) Die Sommer-Königin. La Reine d'été.
- 235) Die gelbe frühe Sommer-Muskateller.

B. Mit halbschmelzendem Fleische.

- 236) Die Bellegardbirn. Paradenbirn. La
Bellegarde.

- 237) Die gute Grane. Die gute graue Sommerbirn. La Grise-bonnè. Poire des Forêts.
 238) Die beste Baseler Sommerbirn. Die Baseler Sommer-Muskateller.
 239) Die kleine Pfalzgräfin. Das Pfalzgräfinchen. Die Admische Honigbirn.

C. Mit hartem Fleische.

- 240) Die große lange Sommer-Muskateller. Muscat à longue Queue d'été.
 241) Die kleine lange Sommer-Muskatellerbirn.
 242) Die Admiralsbirn. Admiral. Portugal d'été. P. de Prince.
 243) Die Corneliusbirn. Schöne Cornelia. Schöne Mädchenbirn. Belle fille. Moyo Neeltje.
 244) Die Jungfernbirn. P. de Demoiselle.
 245) Die graue Speckbirn. Altemelberbirn.
 246) Die große Weißbirn. Le Gros-Blanc.
 247) Die Persische Birn. Persik-Beer.

D. Mit brüchigem Fleische.

- 248) Die schwarze oder graue Fuderbirn. Sacrin noire. Grauwe Suiker-Beer.
 249) Die teutsche Muesßbirn.

IV. R u s s e l e t t e n.

- 250) Die Pabßbirn. P. de Pape. Brute-bonne.
 251) Die Sommer-Honigbirn. Certeau d'été.
 252) Die große Winter-Russellet. Le gros Rousselet d'hiver.
 253) Die Russeline. Die Muskatellerbirn mit langem Stiel. La Rousseline. Muscat à la grande Queue.

- 254) Die rothe Confesselsbirn.
 255) Die langstieligste Sommer - Russelet.
 Rousselet d'été à longue Queue.
 256) Die grüne Sommer - Russelet. Le Rousselet musque hatif

V. Bergamotten.

- 257) Die rothe Bergamotte. Käpbergamotte.
 Bergam. rouge.
 258) Die Straßburger Sommer - Bergamotte.
 Bergam. d'été de Strasbourg.
 259) Die deutsche National - Bergamotte.
 260) Der Birnbaum mit gelb eingefasstem Blatte.

Wirthschaftliche Birnen.

- 261) Die Venusbrust. Teton de Venus.
 262) Die Kräuterbirn. Franc - real. Finor d'hyver.
 263) Die grüne Confesselsbirn.
 264) Die Fassbirn. Tonneau.
 265) Der große Mogul. Le grand Monarque.
 266) Die Winterflaschenbirn. Die Kürbissbirn. Calabasse d'hyver.
 267) Die Schöne und Gute. La Belle et Bonne.
 268) Der Findling. Trouvé.
 269) Die Franziskanerbirn. St. François.

Unklassifizierte Birn,

die noch nicht Früchte getragen hat.

- 270) Die Ludwigsbirn. St. Louis.

Drittes Kapitel.

Vom Quittenbaume, dessen Naturgeschichte, Erzeugung, Fortpflanzung und Sorten.

§. 1.

Herkunft, Natur und Beschaffenheit des Quittenbaums.

Die Herkunft des Quittenbaums (*Pyrus Cydonia* Linn.) zeiget schon der lateinische Name *Cydonia*, einer ansehnlichen Stadt auf der Insel Creta, wovon er nach Griechenland, und von da nach Rom kam. Ohne Zweifel ist aber sein erstes Vaterland noch weiter hin an der Küste von Asien; denn ausserdem, daß wenig Gewächse auf Inseln entsprungen sind, so erfordern diese Früchte auch viele Hülfe, und müssen also wahrscheinlich aus den heißen orientalischen Ländern herrühren. Konnten nicht die Phönizier, die zu Rhodus und Gauda gefundenen Quitten nach Creta gebracht haben?

Linne hat den Quittenbaum an die Pflanzengattung *Pyrus* oder Birnbaum geordnet, welche nach seinem Pflanzensystem in die vierte Ordnung der zwölften Pflanzentasse gehört, die er *Icosandria Pentagynia* nennt. Sie begreift diejenigen Pflanzen in sich, welche 20 und mehr dem Kelche der Blumen einverleibte Staubfäden und 5 Staubwege haben. Botanisch wird der Quittenbaum so beschrieben: *Pyrus Cydonia foliis integerrimis, floribus solitariis, &c.* *Pyrus* mit glattrandigen Blättern und einzelnen Blumen, welche fünfblätterigt und weißlich sind, und auf welche große, entweder pyramidenförmige oder runde goldgelbe Früchte folgen, die ein hartes saures Fleisch haben, und ein Kernhaus, welches zwar, wie bei Äpfeln und Birnen aus 5 Zellen besteht, in deren jeder aber 8 bis 14 dünne schleimige Kerne befindlich sind. Die Früchte selbst kommen im Herbst zur Reife.

nicht zu früh pflöpfen, weil die Quitten gar empfindlich sind. Zu mehrerer Vorsorge kann man auch sehr tief pflöpfen und die Erde über der Pflöpfstelle anhäufeln; das Stüliren aber ist nebst dem Winterpflöpfen das Eldeste und Beste.

Ferner lassen sich die Quitten auch durch abgeschnittene Sommer-schossen fortpflanzen. Man schneidet im Frühjahr solche Zweige eine halbe Elle lang ab, stellt sie 2½ Stunden ins Wasser und steckt sie dann so tief in die Erde, daß nur etliche Augen davon hervorstehen. Zwei bewurzeln sich nun die Quittenreiser gern; allein man erzieht doch solche Stedlinge sicherer, wenn man damit auf die im ersten Theil gezeigte Art verfährt und sich dabei des Baumkitts bedient. Auch darf man (wie bei andern Stedlingen) das Feuchthalten und fleißige Beareßen bei trockener Witterung nicht vergessen. Die starken Reiser schlagen besser an, als die schwachen; gar zu dünne tragen nichts.

Endlich lassen sich die Quittenbäume auch durch Stöcker oder Absenker fortpflanzen, wenn man niedersiehende junge Zweige im Herbst oder Frühjahr in die Erde biegt, sie auf etliche Augen abschneidet, die Erde rein von Unkraut hält, sie so den Sommer hindurch sich bewurzeln läßt, und dann sie ablöst und versetzt. In man kann im Herbst nach dem Abfallen des Laubes oder zu Anfangs März einen großen Quittenbaum ausgraben, ihn an einem bequemen Platz, oder wo er vorher gestanden, ganz in die Erde legen, und nur die Spitzen seiner Zweige hervorstehen lassen, die sich dann bewurzeln, und eine Menge junger Bäumchen liefern.

§. 3.

Vergleichniß der bekanntesten Quittenarten.

1) Die Portugiesische Quitte. Coignassier de Portugal.

Diese Quitte ist eine lange dicke Frucht, mit stehendem Auge, dessen Kelchblätter über die umherstehenden Erhöhungen und Ecken so emporstehen, daß das Auge wenig zu sehen ist. Sie endigt sich mit einer stumpfen

Erste, woran statt des Stiels ein Stück vom Zweige hängen bleibt. Die Schale ist goldgelb, mit feiner Wolle bedeckt, und ihr Fleisch zarter, als das der andern gewöhnlichen Sorten, weil sie die wenigsten Steine hat. Eben diese ihre Zartheit bewirkt aber auch, daß sie im Kochen von den andern Sorten sehr verschieden sind. Die Schnitzgen bleiben nämlich nicht hart oder ganz im Kochen, wie die unsrigen, sondern werden weich und zerfallen zu einem Brei. Auch bekommen sie nicht die schöne Röthe, wie die unsrigen, sondern werden weißer. Jedoch sind sie in manchem Betracht viel vorzüglicher. Sie reifen Anfang Octobers, und halten sich nur 2 bis 3 Wochen.

Der Baum ist der größte unter den Quittenbäumen. Seine Sommerlaten sind lang und stark, vorbraungrüner Farbe, mit kleinen Punkten besetzt, und hien jeder Knoepe gebogen. Diese Aegen sind unten breit und platt, die Blätter groß, mit einem glatten Rande, oben hellgrün und unten weißlich mit einer feinen dicken Wolle überzogen; die mittlere Rippe ist roth. Ihre Blüthen sind groß, und haben keinen Stiel, sondern sitzen an den Zweigen fest, und bestehen aus 5 Blättern, wovon eins über 1 Zoll lang und 1 Zoll breit ist, wie eine Rose aufgeschwollen, auswendig mit einer schönen hellrothen Rosenfarbe gezeichnet und inwendig damit leicht schattirt.

2) Die Birnquitte. Le Coignassier femelle.

Sie kommt mit der vorhin beschriebenen au Gestalt, Farbe und Eigenschaften überein, nur ist sie kleiner und hat ein etwas strengeres Fleisch.

Der Baum ist kleiner, seine Blätter sind nur $2\frac{1}{2}$ Zoll lang und 2 Zoll breit. Die Blüthe kommt nach ihrem Bau auch mit jener überein, ist aber nur 2 Zoll groß, und matt mit Roth schattirt.

3) Die Apfeloquitte. Le Coignassier mâle.

Diese unterscheidet sich von der vorhergehenden dadurch, daß sie wie ein Apfel eine runde Gestalt hat, und daß die Blätter mehr oval sind. Die Frucht ist viel kleiner.

muß man sie auch nicht verküthen, sondern fortwachsen lassen. Am besten zieht man ihn als Spalier.

Der Mispelbaum gedeiht vorzüglich nur in einem feuchten Boden; er kann auch eine schattigte Lage vertragen. Für die Güte seiner Früchte ist es am zuträglichsten, wenn man ihn auf gute Birnwüldlinge veredelt.

S. 12.

Die Fortpflanzung und Erziehung des Mispelbaums.

Man kann den Mispelbaum auf eben so verschiedene Weise, wie den Quittenbaum fortpflanzen, nämlich durch Kerne, durch das Veredeln auf anderen Stämmen, durch Einleger und durch abgetheilte Zweige.

Will man sie durch Kerne erziehen, so werden diese im November oder December einen Zoll tief oder tiefer in leichte Erde gelegt. Ohneachtet ihrer Härte gehen sie gemeinlich im folgenden Frühjahr auf. Nach 1 oder 2 Jahren werden sie darauf in die Baumschule verpflanzt. Diejenigen, welche hochstämmig werden sollen. läßt man zu 6 Fuß, halbhochstämmig zu 4 oder 5 Fuß ihren Schaft treiben; sie werden nach obigen Regeln ferner so behandelt, daß sie ihre Krone bilden. Die für das Spalier bestimmt, schneidet man, damit sie unten Zweige treiben, nach den oben gegebenen Vorschriften, 10 bis 12 Zoll hoch über der Erde ab.

Wenn da jede ächte Sorte durchs Veredeln, Okulliren zc. nicht nur fortgepflanzt, sondern auch ertragbar gemacht wird, so gebraucht man zwar zu dieser Veredlung entweder Mispel-, oder Birn-, oder Quitten-, oder auch Weibdornstämmen, welche alle einander annehmen; indessen wachsen sie doch auf Birnstämmchen am besten; und oft tragen sie schon im zweiten Jahre nach ihrer Veredlung vollkommene Früchte.

Will man sie durch Einleger fortpflanzen, so bestet man im Herbst oder Frühjahr niedrige junge Zweige in die Erde, legt sie einen halben Fuß tief in die Erde, so daß sie sich bewurzeln, wie man bey Maulbeerbäumen und andern Bäumen, so wie auch bey Weintraubensößeln thut.

Endlich lassen sie sich auch durch abgetheilte

starke Reiser, wie die Quittenbäume, fortzupflanzen; sie werden da eben so behandelt.

Die in Obstkärten versetzten hoch stämmigen lasse man frey fortwachsen, und nehme ihnen, wie bey andern hochstämmigen Bäumen, zu Zeiten nur einzelne ganz unregelmäßige Zweige; die Spaliere aber verkürze man nicht an den ausgebreiteten Aesten, weil sie an den Spizen derselben auch zuerst ihre Frucht ansetzen, es sey denn anfangs, bis die Vollkommenheit seines Zugs erreicht ist.

Die Frucht läßt man so lange am Baume hängen, bis sich die Nachtfröste einstellen wollen; alsdann aber werden sie abgenommen und in die Obstkammer auf Stroh gelegt, wo sie in etlichen Wochen teigla und genießbar werden. Will man dies beschleunigen, so deckt man sie auch oben mit Stroh oder Säcken zu, oder legt sie in Mleye. Mit Butter, Wein und Zucker gedämpft, sind sie am besten zu genießen. Sie finden aber nicht selten Liebhaber, die sie gern frisch essen, wenn sie einmal teigig geworden sind. Sie sind dann auch sehr gesund. Zu Wein mögen sie ohne Zweifel dieselben trefflichen Dienste leisten, wie die Spielertlinge.

5. 3.

Beschreibung der Mispelarten.

- 1) Die große Gartenmispel, große holländische Mispel. *Neslier cultivé à gros fruits.*

Eine runde, oben platt gedrückte Frucht, mit einer Krone von dem Querschnitte des Kelchs, welche von der Blüthe bis zur Zeitigung der Frucht vorhanden ist; glatt, gelblich, braun; von hartem herbem Fleische, das ungenießbar ist, bis es auf dem Lager durch die Gährung, die bald bis zum Teigigwerden geht, aus dem rohen und herbem Geschmache in einen milden und weinartigen verwandelt wird. Man kann dies beschleunigen, wenn man sie zwischen Betten legt. Sie werden aber nicht so frühzeitig, wie die Spielertlinge, sondern können 4 Wochen liegen, wenn sie nicht eingeschrumpft sind. Ihr Fleisch ist auch nicht so zart, als jener ihres, zumal wenn sie in trockener Luft zum Mollwerden gebracht werden. Sie enthalten 6

harte Steine, die fest am Fleische hängen, gekrümmet, und nach Art der Zwetschenkerne gereist und haderig sind. Sie sind sehr hart, und enthalten einen Kern oder Samen, der an Gestalt und Geschmack einem kleinen Apfelferne gleicht, mit einer gelben Haut überzogen. Selten haben die Steine Samen, auch keine Höhlung, sondern sind fast ein bloßer Stein. Die Früchte reifen im Oktober.

Die Triebe des Baums sind dick, dunkelbraun, mit grauen Punkten stark getüpfelt, an jedem Auge gebogen; die Augen sind sehr klein, mit einer zugespitzten Spitze und liegen wie angelehnt auf; die Blätter haben die Größe und Gestalt der des Laurusbaums, sind dunkelgrün mit großen Adern.

2) Die Mispel ohne Kern. *Nellier à fruits sans noyaux.*

Sie hat die Form und Krone, wie die Garten-Mispel, ist aber nur halb so groß; hat zwar ebenfalls 5 Steine, aber die Kerne fehlen darin; sie können also nur durch Pfropfungen fortgepflanzt werden. Das Fleisch ist etwas zarter und besser, als das der andern Mispeln; sie reifen mit denselben.

Die Triebe an diesem Baume sind dünner, nicht so dunkelbraun, mit subtilen gelbröthlichen Punkten. Sie haben einige Dornen. Die Augen sind viel größer, länglicher und stehen vom Zweige ab. Die Blätter sind kleiner und viel kürzer als bey jenem.

S. 4.

Von dem Myrotenbaume.

Zu dem Mispelgeschlecht gehört auch die Myrotenfamilie, die überaus zahlreich ist, wovon uns aber nur dieselbe angehen, die essbare Früchte haben; die übrigen sind hauptsächlich für Lustgebüsche und botanische Gärten. Ihre Früchte sind trocken und nichtig; sie werden zu verschiedenen Confituren gebraucht.

Der Baum ist klein und zwergartig oder buschartig; hat dreylappige Blätter, die oben hellgrün, und unten weißlich sind; starke Triebe, mit weißlicher Welle; lange Stacheln; Blüthensträuße, von 12 bis 16 Blu-

men, woran jedoch selten mehr als 6 oder 7 Früchte sich ansetzen. Die Frucht ist klein, meistens wie große Mirscheln, rund oder etwas birnförmig, mit einer breiten Blume nach Art der Mirscheln. Von Farbe ist sie schön roth; es giebt aber auch weißlichte, oder bleichgelbe. Ihr Fleisch ist hellgelb, mehlig, von säuerlichem aber wenigstem Säfte. Die Frucht hat 2 harte, große, ungleiche und auf der einen Seite breitgedrückte Steine. Man kann sie auf Weißdorn pfeופן, welcher ihre Mutterart ist.

Die mit eßbarer Frucht sind :

- 1) Der Itallentische weiße Azerolenbaum.
Azerolier blanc d'Italie.
- 2) Der Azerolenbaum aus Canada. *Crataegus Coccinea*. Scharlachrother Hagedorn. (Linn. 1. Th. 121. Gart.)

Seine Frucht ist hochroth, von Gestalt wie etwa die kleine Zuckerbirn Sept en queue, mit weißlichten Punkten besetzt. Die Blume hat sehr lange, schmale, vertrocknete Blumenblätter, ein langes Stielchen, das an einem besondern Knöpfchen am Fleische der Frucht steht. Unmittelbar unter der Blume oder dem Stiele steht das große Kernhaus mit 5 Fächern, worin 5 steinharte, nierenförmige Kerne befindlich sind, wovon jeder an der Spitze einen vertrockneten Staubfaden stehen hat. Der Stein spaltet sich zwar, aber das kleine fast unsichtbare Keimchen ist hinten angewachsen. Das Fleisch ist mehlig, angenehm, säuerlich, und wird hauptsächlich zum Einmachen und zu Konfitüren genützt. Die Frucht reift Mitte Septembers. — Der Baum steht in allem dem folgenden Virgalischen Azerolenbaume, *Crat. Crus galli*, gleich, nur daß er keine so große Stacheln und überhaupt selten Stacheln hat. Sein Vaterland ist Virginien und Canada.

- 3) Der Virginalische Azerolenbaum. *Crataegus Crus galli*, Linn.

Dieser hat die größten Dornen und Stacheln, und schickt sich vortreflich zu Heften. Seine Früchte sind roth,

haben 5 halbmondförmige Steinchen, und reifen Ende Septembers.

4) *Crataegus Azerolis*. Der Azerolapfel.

Fünftes Kapitel.

Vom Speierlingbaume und der Atlasbirke
oder Elsebeere.

§. 1.

Beschreibung des Speierlingbaums und seiner Eigenheit.

Der Speierlingbaum (*Sorbus domestica* Linn.) auch Speierling, Spierbaum, Sperber, Sperbaum, Escherihenbaum u. genannt, wird von Linnée in die dritte Ordnung der zwölften Pflanzenklasse gesetzt, die den Namen *Icosandria Trigynia* führt, und welche dlesartigen Pflanzen in sich begreift, welche 20 und mehr dem Kelche der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden und 3 Staubwege haben. Botanisch wird der Baum so beschrieben: *Sorbus sativa foliis pinnatis subtus villosis*, d. i. *Sorbus* mit gefiederten Blättern, welche auf der unteren Fläche rauh sind, und mit großen Büscheln weißlicher fünfblätteriger Blumen, auf welche apfel- oder birnenförmige, röthlichte Früchte folgen, die in Büscheln hängen und 3 oder 4 Samenkömer enthalten.

Der Baum erreiche eine Höhe wie der größte Eschenbaum, auch wohl sein Alter. Er nimmt in allen Ländern Erdreich vorlieb, doch ist ihm ein milder, frischer und guter Boden der zuträglichste. Auch liebt er nicht sehr hohen, Stand, wo er der Sonne beständig ausgesetzt ist. Er ist eigentlich ein wildes Gewächs. Seine Blätter sind wie die des Vogelbeerbaums, Quilschen, Ebereschens (*Sorbus Aucuparia*), und davon nicht zu unterscheiden, nur daß die Blätter des Vogelbeerbaums unten an der Unter-

Es sind, jene aber grün. Seine Blüthe erfolgt spät, und es auch von Vögeln sehr leicht verdorben. Seine bleibende Tragbarkeit, indem er schon in 8 Jahren nach seiner Pflanzung vom Strome an, Früchte bringt, und in 20 Jahren schon ein erntebiger Baum ist, widerlegt, was bald in seiner wüthen Baumzucht sagt: „daß er 60 Jahre alt seyn muß, um reichliche Früchte zu tragen“ und was eras dori behauptet: „daß die aus Samen erzeugten Speierlingbäume unter dem 50sten Jahre nicht Früchte trachten.“ Wende würdige Männer müssen den Baum selbst erzeugen haben.

§. 2.

Von der Fortpflanzung und Erziehung.

Wegen des Bedürfnisses in englischen Gärten bey so ansehnlichen wilden Bäumen, die sich schwer durch Samen ziehen lassen, muß man jetzt zu allen künstlichen Fortpflanzungen seine Zuflucht nehmen. So hat sich denn jetzt ergeben, daß man den Speierlingbaum durch Pfropfen auf den Vogelbeerbaum süßlich fortpflanzen kann.

Ihre Fortpflanzung durch Kerne geschieht, wie bei andern Obstbäumen, wovon oben unstantlich gebandelt worden ist; bey trockener Blüthenzeit aber gehen sehr viele von den Pflanzen ab. Ihre Erziehung in der Baumschule kommt auch mit derjenigen der Kirsche, und Birne überein, wobey zu merken ist, daß die jungen aussetzen, oder in der Baumschule bleibenden Schößlinge, wenn sie darin etwas dick und stark werden, eine Art von Randschaden und zwar oft sehr häufig bekommen. Man achtet sich aber nicht daran. So sehr diese Flecken den jungen Baum verunstalten, so wenig schaden sie ihm; in der Zukunft verwächst alles wieder. Man unterläßt auch das Abschneiden dieser vermeintlichen Brandschaden.

§. 3.

Von der Frucht des Speierlingbaums und deren Gebrauch.

Die Frucht des Speierlings wird im Herbst reif; wenn sie etliche Tage liegt, so wird sie sauer. Sonst kann man sie wegen ihres strengen zusammenziehenden Geschmackes nicht genießen. Man hat hier aber vor wenigen Jah-

ren entdeckt, *) daß sie einen vortreflichen Wein in großer Menge giebt. Der Wein davon wird nicht nur von Farbe sehr schön, sondern auch stark und gut. Es müssen aber Aepfel mit untergeleitet werden, wo denn 1 Malter Speierling und 2 Malter Aepfel 1 Ohm sehr vorzüglichen Egender geben. Wegen dieses Vorzugs ist hier auch der Baum häufig gepflanzt.

§. 4.

Beschreibung der Speierlingsarten.

1) Die Birnspeierlinge.

Diese haben die Größe und Gestalt wie Kirschbirnen, sind grünlichgelb, an der Sonnenseite roth, unten am Stiele spitz und oben rund.

2) Die Aepfelspeierlinge.

Nur einige sind rundlich, die allermeisten haben die selbe Form wie die Birnspeierlinge, sind aber größer und dicker. Beide Arten wachsen klumpig beisammen, wie die Vogelbeeren; es sind deren oft 6, 10 bis 12 Aepfel oder Birnchen an einem Klümpchen beisammen.

3) Der Bastard-Speierling. *Sorbus hybrida*.

Dieser Baum, welcher in Gothland, in Schweden und in Norwegen zu Hause ist, auch bey uns gut gedeiht, scheint eine Abart von dem wilden Speierling und dem Weelbaum (*Crataegus Aria*) zu seyn, wie Linné vermuthet. Seine Blätter sind zwar gefiedert, aber die äußersten wachsen zusammen, und Linné beschreibt ihn so: *Sorbus foliis semipinnatis, subtus tomentosa*. Die Blüthen und Blumenstränge sind wie bey dem wilden Speierling beschaffen und die Blumen haben auch drey Stachwege. Die Früchte und Beeren sind sehr klein und haben die Größe und Gestalt der folgenden Elsbeere oder Atlas-Kirsche. Ihre Farbe ist dunkelviolett, ins Schwarzliliche

*) Doch hat Du Roi dieses Geheimniß längst bekannt gemacht, indem er in seiner Herbstlichen wilden Baumzucht II. Th. S. 424. sagt: „mit vielem Nutzen geben sie eine Art des Egender, und einen starken Brannntwein.“

stehend, mit einem starken himmelblauen Staube belegt; hängen an lansen violettrothen Stielen klumpenweis und sehr voll. Ihre Haut ist sehr zart, und das Fleisch darunter schön roth und nach Innen röthlichgelb. Sie sind fireich, müssen aber auch wie die Hausweidelinge zum Ge- nuss telaja werden, wo sie dann eine angenehme Säure ha- ben, etwas süßsäuerlich, zarter und besser sind, als die Weidelinge. Die Kerne, welche den Birn- oder Apfelskernen gleichen, sind selten alle vollkommen, und gelbbraunlich. An Äpfeln gekeltert, liefern sie einen vortreflichen Obst- wein. Vorzüglich gut sind sie, Brantwein daraus zu bren- nen. Der Baum wird entweder auf Weißdorn oder auf Arnweillinge gepfropft.

§. 6.

Von der Atlas-Kirsche, Eisebeere.

Wilder oder Ahornblättriger Speierbaum.

Crataegus torminalis.

Man findet unter dem Namen Atlas-Kirsche in manchen Gegendungen, besonders an der Verastraße, einen Baum, der sowohl als der Speierling oder Sperberbaum zu den Hstfruchtbäumen gehört, und in verschiedener Rücksicht sehr Aufmerksamkeit und eine fleißigere Anpflanzung ver- dient. Dieser Atlas-Kirschenbaum *) gehört zu

*) Man bezeichnet oft auch mit dem Namen Atlas-Kirsche die sogenannte Amerikanische Kirsche, die Alkekergzi *Physalis somnifera caule fruticoso ramis rectis, floribus confertis*, Lin. Ihr Vaterland ist Mexiko und Spanien. Die aufreistehenden Aeste, deren 6 auch 7 aus einer Wurzel erwachsen, sind mit vieler Wölle überzogen. Die Blätter stehen paarweise gegen einander über, sind eiförmig, weich und haarig anzufühlen. Drey, vier, auch mehrere Blumen sind am Aest- erwinkel befestigt. Das Blumenblatt ist blaßgelb, glockenförmig und nicht viel größer, als der Kelch. Dieser schließt sich in einem gelblichweißen Kelch, worin eine orangegelbe Frucht und runde Kirsche ist. Die Frucht hat einen Ananaseruch, einen weinsüßlichen angenehmen Geschmack und ist, mäßig ge- kessen, sehr gesund. Sie wirkt stark auf den Urin. Der Same, den sie enthält, wird in ein Weibchen gesetzt, und warm gehalten. Die Pflanze verträgt ausgesetzt viel Kälte, und fordert

Seiten seiner Zweige hervor. Seine länglichte Beerenfrüchte, die er im Herbst liefert, haben das schönste Roth, sind weinsäuerlich und angenehm, zugleich eine gesunde Frucht. Sie werden etwas spät reif, und sind am besten, wenn sie vom Baume abgefallen, auch wohl halbtrocken sind. Sie sind alsdann dunkelroth. Sie haben 2 Kerne in zwei Hellen.

Diese schönen Früchte sind nicht nur angenehm zum seichen Genuß, sondern sie dienen auch zur Küche, zur Arznei, zu Confitüren, und geben auch einen guten Brantwein, so wie seine Blätter einen angenehmen gesunden Thee, der dem Geschmacke des Kaiserthees ähnlich ist. Sein Holz ist weißgelblich, hart und fest, und läßt sich wie Buchbaum verarbeiten. — Der Baum ist sehr dauerhaft, widersteht der größten Kälte, und kommt überall fort, in jedem Boden, wenn er auch mager ist und in jeder Lage, sey schattig oder sonnenreich; in feuchtem und trockenem Boden, auf Felsen und in tiefem Erdreich. Das beste für ihn ist ein gemäßigter frischer Boden, der unangenehmste aber ein sehr feuchter.

§. 2.

Seine Fortpflanzung, Erziehung und sein Schnitt.

Man hat bey der Fortpflanzung und Pflege dieses artigen Baums keine sonderliche Mühe. Man kann ihn durch den Samen, durch Absenker, durch Stedreiser und durch Wurzelschossen fortpflanzen. Der Same oder die Kerne werden so gleich nach ihrer Reife im October mit ihrem Fleische einen Zoll tief in die Erde gelegt, oder wenns den Winter über in einen Blumentopf, dessen Erde ständig angefeuchtet wird. Sie liegen 2 Jahre in der Erde, wann man sie erst im Frühjahr einlegt. Zu Stedlingen werden die Zweige nach obiger Anweisung abgerissen; wenn es möglich geschehen kann, daß der Knorpel daran bleibt, so wird derselbe zurecht geschnitten, mit Baumkitt versehen, 9 Zoll tief in die Erde gerade stehend eingesetzt, und 3 Zoll über der Erde hervorstehend gelassen. Man muß sie aber wie alle Stedlinge feucht halten. Die Absenker oder die im October oder November in die Erde eingelegenen diesjährigen Zweige bewurzeln sich schon im ersten

zähre hinreichend, so daß sie im nächsten Herbst abgeleget und versetzt werden können. Was die Burgelandsläufer betrifft, so geht es desto geschwinder mit ihrem Wachsthum, je stärker sie sind.

Seine Kultur und Pflege verursacht nicht viele Mühe. Er verträgt das Messer sehr gut. Die schönste Gestalt macht er als Pyramide, woben man ihn zu 20 Fuß Höhe bringen kann. Die Erde seiner hochrothen Beeren gewährt eine unvergleichliche Ansicht. Da er gut pflückt, so läßt er sich auch zu guten Pöden ziehen.

S. B. 2: 2 . . .

Beschreibung seiner Spielarten.

- 1) Hochrothe sind die gewöhnlichsten. Sie sind glänzend und glatt, wie alle übrige.
- 2) Gelbe sind seltener.
- 3) Frühe weiße oder wachsgelbe.
- 4) Frühe schwarzrothe.
- 5) Frühe panaschirte, zwey Arten.
- 6) Die früheste rothe.
- 7) Größte rothe, die beste Varietät zum Gebrauch.
- 8) Große rothe späte.
- 9) Späte dunkelbranne oder schwarze.
- 10) Späte weiße.
- 11) Späte panaschirte.
- 12) Gemeine rothe, die allerspätste, welche am Baume bleibt, bis es gefriert.

II. Klasse.

Steinobst.

- A. Pfirschen. B. Aprikosen. C. Kirschen.
D. Pflaumen.

Siebentes Kapitel.

A. Vom Pfirschenbaume.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Pfirschenbaums.

Der Pfirsch, Pfirsich, Pfersichbaum (*Amgdalus Persica* Linn.) stammt aus Persien ab, wie schon der Name des Pfersichs (*Persica mala*) entdeckt. Von da gelangten diese Bäume nach Griechenland, wo man sie schon längst gegessen hatte, ehe sie zu Rom bekannt waren. Theophrastus, der berühmte griechische Philosoph, welcher 318 Jahr vor Christi Geburt lebte, redet schon von ihnen, aber wie von einer fremden Frucht. Erst 30 Jahre vor dem Naturforscher Plinius wurden die frühen Pfirschen in Rom bekannt; damals stand der Preis der auserlesenen Pfirschen so hoch, daß manches Stück mit 200 Sesterzen (nach unserm Geld zwölf und einen halben Gulden) bezahlt wurde, welches eine ausserordentliche Theuerung war. Frankreich kann sich seit mehr als 100 Jahren rühmen, daß es in den Gegenden von Montreuil Pfirschen zeugt, die nicht leicht an Größe und Schönheit übertroffen werden.

Linne nimmt den Pfirschenbaum als eine Art Mandelbaum an, welcher nach seinem Pflanzensystem in die erste Ordnung der zwölften Pflanzentlasse gehört, die er *Icosandria Monogynia* nennt, und welche diejenigen Pflanzen in sich begreift, deren Blumen 20 bis 30 dem Kelche

in einem Stiel einverleibte Staubfäden und nur einen Staubweg haben. Botanisch wird er so beschrieben: *Amygdalus* (*Persica*) *foliorum serraturis omnibus acutis, floribus sessilibus solitariis*, d. i. *Amygdalus*, mit Blättern, deren Säaceinschnitte alle spitzig sind, und mit einzelnen feststehenden Blumen, welche 5 Blätter haben, und auf welche große runde, auf der Oberfläche entweder mit einer zarten Wolle bedeckte, oder auch glatte Früchte folgen, die ein delikates, entweder saftiges oder festes Fleisch haben, in dessen Mitte eine bittere Mandel oder ein bitteres Kern in einer steinharten Schale eingeschlossen ist.

Der Pfirschenbaum erreicht, wenn er hochstämmig erzogen wird, eine ganz mittelmäßige Höhe von 15 bis 20 Fuß; er macht eine schön gebildete Krone, mit langen, schmalen, lanzettförmigen, am Rande ausgezackten Blättern, vielen langen grünen Sommerhossen, und zur Zeit der Blüthe mit den schönsten rothen Blumen. Er liefert eine der edelsten Früchte, die zugleich dem Auge und der Tafel den reichendsten Anblick gewähren, und wohl paradiesische Früchte genannt werden können. Die Menge ihres weinhafteu Saftes, die Zartheit und der Wohlgeschmack ihres lieblichen Fleisches und zugleich die ansehnliche Größe dieser schönen Frucht legt ihr einen wesentlichen Werth bey, dem nichts abgeht, als daß sich ihre Haltbarkeit nach der Reife auf wenige Tage beschränkt. Sie ist nur als Sommer- und Herbstobst zu betrachten.

Die Pfirschenarten sind sehr mannigfaltig; sämmtlich aber theilen sie sich in zwey Hauptstämme, sie sind entweder wolligt oder glatt. Der mit wolligter Haut (von den Franzosen *Pêches* und *Pavies* genannt) deren gewöhnlich hartes Fleisch sich nicht vom Steine ablöst, wie bey den *Pêches* nach ihrer Reife, heißt auch *Melacoton* oder *Mirlicoton*, wegen der starken Wolle, die sie umgibt. Davon giebt es die meisten Abarten. Von den glatten und glänzenden aber (die bey den Engländern *Nectarines* und bey den Franzosen *Brugnons* heißen, wenn sie sich nicht vom Stein lösen, und *Violettes*, wenn sie vom Stein gehen) hat man

weniger. Jede Art behält ihr Eigenes und Charakteristisches, wenn sie auch mild durch die Kerne fortgepflanzt wird, weil ein Kern von der glatten Pflaume keine wollige Art erzeugt, ein Kern von der wolligten keine glatte.

Man schätzt die Sorten desto höher, je weinbafter und süßer der Saft, und je reicher der Geschmack des Fleisches ist. Zu ihren äußerlichen oder übrigen Vorzügen gehört, daß sie groß sind, daß ihre Farbe schön und hoch, die Haut fein ist, und leicht vom Fleische abgezogen werden kann, auch keine starke Wolle und inwendig einen kleinen Stein habe. Wehlighes, trockenes oder süßes Fleisch, herber Saft und dicke Wolle sind demnach Unvollkommenheiten einer Pflaume.

Der Baum liebt den guten süßen, gewächsartigen, etwas trockenen Boden, wenn er auch mit Lehmerde vermengt ist. Unter allem ist ihm eine flachfüßliche Lage die allernachtheiligste; er wird daher gewöhnlich an Mauer- und Spallieren gepflanzt. Dem Froste ist sowohl sein Holz, als vornehmlich seine frühe Blüth: unterworfen, weswegen man dieselbe durch vorgehängte Tücher, Strohmaten etc., im Winter aber durch vorgelegte Tannenzweige zu schützen pflegt. Seine Blumen und Früchte treibt er unmittelbar ohne Stiele aus den Augen der jüngsten Sommerlatten, die zugleich neue Schossen zur nächsten Jahresfrucht hergeben. Selten tragen diejenigen Zweige noch einmal, welche schon Früchte geliefert haben, nur hin und wieder an kleinen sogenannten Fruchtträgern, die sich wohl manchmal an dem zweijährigen Holz erzeugen.

§. 2.

Ihre Pflanzung und Erziehung.

Pflaumenbäume werden, wie die Aprikosen, gewöhnlich auf Pflaumenstämme okultet. Sie werden zwar auch auf Mandel-, Aprikosen- und Pfirschenstämme veredelt; auch werden sie besonders auf Aprikosenstämmchen von vorzüglicher Güte. Indessen macht die Zusammenkunft dieser beiden weichen und zärtlichen Hölzer in unserem Klima, das doch oft strenge Winter hat, sie etwas zärtlich und dem Verlust leichter unterworfen.

Pfirsche, die man aus bloßen Kernen hochstäm-

nitz erzieht, ohne sie zu cultiviren, geben auch oft eine gar nützliche Frucht, welche zwar nicht so groß und so ansehnlich, aber doch recht gut und schmackhaft ist, und Bäume, die frühzeitiger und reichlicher tragen als die Zwergstämme. So trifft man dergleichen wilde Pfirschenbäume, so wie Mandelbäume bisweilen in den Weinbergen an. Wer aber große und schöne Früchte haben will, der muß sie an Spallieren erziehen. Weil ferner diese Frucht sehr saftreich ist, und daher viele Sonne erfordert, die unten an der Erde am stärksten wülte, so sind auch deswegen die niedrigstammigen vorzüglich zu wählen.

Will man einen Pflaumenstamm zu einem hochstammigen Pfirschenbaume cultiviren, so setze man nie das Auge am Schaft ein, sondern lasse den Pflaumenstamm zur Krone wachsen, und bedünge dann die Kronenäste. Dadurch werden zwei verdräufliche Umstände vermieden: einmal wächst der Pfirschenstamm stärker in die Dicke, als der Pflaumenstamm, und dies würde nicht nur einen Mangel verursachen, sondern auch dem Baume bey Wind und Sturm nachtheilig seyn; und dann verursacht auch das Abschnelden der Zweige am Pfirschenstamme Harzausflüsse, so daß der Schaft nicht so schön und gesund wird, als der des Pflaumenbaums.

Das Cultiviren auf schlafende Auge im August bleibt immer die vorzüglichste Art, die Pfirschenbäume zu erziehen. Das Pfropfen macht nicht nur einen schlechteren Baum, sondern ist auch bey Pfirschen und Aprikosen unsicher; manche Pfropfreiser bleiben dann aus. Beliebt aber doch das Pfropfen der Pfirschenbäume auf Pflaumen, so thut man wohl, wenn man nicht zwei Pfirschenreiser, sondern nur eines aufsetzt, und zugleich ein Ulrabelten, oder Renklodenreis, oder ein Reis von einer sonstigen guten Sorte Pflaumen; inpräth das Pfirschenreis, so hat man doch noch einen andern guten und nützlichen Baum zu erziehen. Cultivirt man, so muß man das Auge möglichst tief bey der Erde einsetzen, damit man hernach eine jede Gestalt von Zwergbäumen daraus erzielen könne. Und da man gern Früherstücken dazu wählt, bey diesen aber gegen den Herbst hin der Saft eher zurücktritt, als bey süßen Pflaumen oder bey Aepfeln und Birnen, so muß man auch die Zeit zu

diesem Oculiren nicht versäumen, sondern es vornehmen, während sich die Pflaumenstammchen noch am alten Stiche lösen. Was man aber in jährige Schoffen oculirt, das kann später geschehen, weil sonst die Augen bey einem warmen feuchten Herbst noch austreiben, und dann bey einem ungünstigen Winter leicht eisfrieren.

Die Erfahrung lehrt, ohne daß man den Grund davon ansetzen kann, daß die Violette- und Chevreuse-Sorten auf den gelben kleinen Früchtpflaumen, eine gemeinen Art, Spilting genannt, am besten gedeihen; die meisten übrigen auf der Haberpflaume, Sanct Julianenpflanze, auch Hundspflanze genannt, welche eine längliche, dunkelrothe, unfruchtbare Pflaume ist.

Das Oculiren der Pfirschen auf Mandelwildlinge hat seine gute und schlimme Seite, wonach jeder Liebhaber wählen kann. Auf Mandeln schlägt das Oculirauge überaus gern an; es bleibt da fast keines aus; auch wird die Frucht auf Mandeln delikater. Das Unangenehme aber bey'm Pfirschenbaume auf Mandeln oculirt, ist etmal, daß er einen warmen, leichten, sandigen tiefen Boden haben muß, da der Pflaumenbaum für mehrere Arten von Erdreich und auch für etwas feuchtes paßt; und dann, daß Stamm und Wurzel des Mandelbaums etwas empfindlicher ist auf die Kälte als bey dem Pflaumenbaume, auch schwächer in Aufhebung des Harzflusses.

Die Reiser, von welchen man Augen zum Einsetzen nehmen will, sollen nicht die dicksten und stärksten seyn, sondern mittelmäßige, aus deren mittlerer Gegend man gern solche Augen wählt, die doppelt sind, und ein Nisthe- und Holzauge haben.

Pfirschenbäume nach Art der Nelken oder Grassblumen fortzupflanzen, ist ebenfalls bey dicker Obssfrucht bequem, weil die Pfirschenbäume gewöhnlich zwerg und niedrig gezogen werden und weil man leicht unten bey der Erde Reiser haben kann, um sie in die Erde zu beugen. Mit solchen niedrigstehenden Nistchen verfährt man, wie mit den Nelken. Man beobachtet an ihnen und versucht es, an welchem Auge das Reis am tiefsten in die Erde zu liegen komme. Dieses Auge muß nach unten hin sehen. Gerade unter diesem Auge, gegen den Stamm zu,

wird ein Quereinschnitt gemacht und das Reis wird halb durchgeschnitten, als wenn man es unter dem Auge gerade abschneiden wollte, aber nur bis in die Mitte des Markes läßt man das Messer gehen. Von dieser Mitte an wird dann nach der Länge, gegen die Spitze des Reises zu, fortgeschnitten und das Reis zwei Zell lang gespalten, darauf keilförmig in die Erde gedrückt, und etwas gerade aufgerichtet. Damit es in der Erde in seiner Stellung und in seiner angenehmen Tiefe stehen bleibe, so steckt man ein Häkchen mit einem Häkchen (ein dörres Reis, das zur Seite ein ausstehendes Aestchen hat, und eine Gabel bildet,) auf diesen eingelegten Zweig über dem Einschnitte, legt reine Erde darauf, drückt sie etwas fest an, und scharrt vollends den Einleger mit Erde zu, so daß über derselben 2 oder 3 Augen hervorstehen. Die Spitze des Einlegers wird also bis auf 2 oder 3 Augen gerade abgeschnitten. Dieses Einlegen kann im Herbst oder Frühjahr geschehen; das einzulegende Reis muß aber ein Sommerhoch seyn. Ist der Sommer trocken und heiß, so müssen die Einleger bisweilen begossen werden, sonst können sie keine Wurzel ziehen. Bei mäßiger Feuchtigkeit werden an den in der Erde befindlichen Augen sowohl, als hauptsächlich an dem untersten Auge, das man an dem Einschnitte ließ, Wurzeln entstehen, wie bey den eingesetzten Weinreben aus deren Augen. Man kann hernach im Herbst des zweiten Sommers, oder im folgenden Frühjahr ausgraben, unter den Wurzeln abschneiden und versehen. — Solche von Absenkern erzogene Bäume haben den Vorzug, daß, wenn der Stamm in einem kalten Winter etw. erfriert, und die Wurzel neue Zweige hervortreibt, aus denselben ein Baum in seiner ächten Art erzogen werden kann. Daß aber mit dieser Methode im Großen nicht viel zu thun ist, wird jeder einsehen. Auch werden die Wurzeln nie das, was von einem veredelten Baume zu erwarten ist.

Uebrigens treiben die Pirschen stark und wachsen geschwind, wenn sie einen ihnen zuträglichen Boden haben, der etwas trocken, nicht sehr fett, aber doch stark seyn soll. Denn in einem feuchten und fetten gelben Boden bekommen sie gern den Brand, und selbst die Früchte erhalten die Güte und den Geschmack darin nicht, als in einem trocke-

nen Erdröche. Ist die Hitze im Sommer anhaltend, so ist das bisweilige Bedecken der Wurzeln zur Abendzeit zuräglich, oft sogar nöthig.

§. 3.

Von der systematischen Klassifikation der Pflrschenarten und dem Schema ihrer Eintheilung.

Von den Pflrschen könnte ein geübter und erfahrener Gärtner, der zugleich Pomologe wäre, allerdings eine botanische und eigentliche Familienklassifikation herausbringen; es herrscht bey denselben, da sie kein gemeines Obß sind, noch keine solche Verwirrung, wie bey dem Kernobß; aber dazu gehört ein eigener Pflrschengarten, worin sie sämmtlich erzogen und verschiedene Jahre in ihrer Verwandtschaft unter einander, zumal nach ihrer Blüthe beobachtet, die Admirables, Nivettes, Pourprés, Peruvianer oder Chevreusen ic. nach ihren Abstammungen eingetheilt und ihre Charakteristik festgestellt werden könnten. Linné hat uns diesen untrüglichen Pfad gezeigt und auf die Blüthe aufmerksam gemacht. Indessen mag einzuweisen folgende Eintheilung zur Uebersicht für die Obßliebhaber hinreichend seyn.

S c h e m a

der Klassifikation der Pflrschenarten.

1. Volligte.

A. Pflrschen, deren Stein sich vom Fleische löst. Ablösigc. Pêches.

1) Gefärbte.

- a) Mit schmelzendem Fleische.
- b) Mit festem Fleische.

2) Ungefärbte.

- a) Mit schmelzendem Fleische.
- b) Mit festem Fleische.

Pfirschen, deren Stein am Fleische angewachsen ist. Nicht ablösige. Pavies.

1) Gefärbte.

- a) Mit schmelzendem Fleische.
- b) Mit festem Fleische.

Ungefärbte.

- a) Mit schmelzendem Fleische.
- b) Mit festem Fleische.

II. Glatte, nackte Pfirschen.

Mit ablösigem Steine. Violettes.

- 1) Mit schmelzendem Fleische.
- 2) Mit festem Fleische. Nectarinen.

Mit nicht ablösigem Steine. Brugnons.

- 1) Mit schmelzendem Fleische.
- 2) Mit hartem Fleische. Nectarinen.

S. 4.

Beschreibung der vornehmsten Pfirschenarten.

1. Von der Familie der Wolligen.

Ablösige. Pêches.

1) Gefärbte. a) Mit schmelzendem Fleische.

Die Genuefer Pfirsche. Pêche de Gênes.

Eine sehr seltene, überaus prächtige, treffliche Frucht. Ist groß, rund, mit einem etwas seichten Spalte, der Frucht in etwas ungleiche Hälften theilt. Ihre Farbe schön gelb, mit hellroth an der Sonnenseite marmorirt, weiche mehr, andere weniger; sie schließt sich am Zweige fest ein, und hat oben keine Warge oder Spitze. Das Fleisch ist dunkelgelb, melonenartig, auch von etwas ähnlichem Geschmack, auf der Zunge schmelzend, sehr köstlich ausgezeichnet; um dem Steine, der groß ist und sich Fleische löst, ist es rosenroth. Die Blüthe ist klein, nur halb offen, von Farbe blaßroth, ins Gelbliche tend; die Blätter sind groß, lang, in der Mitte fester

als andere; bauchigt, aber nicht gezackt, sondern nur gerundet.

- 2) Die große Prinzessinspfirsche. Die große Liebblingspfirsche. In Holland: die Lal-pfirsche. Grosse Mignonne.

Eine der besten und schönsten Pfirschen, mit zarter, gleichsam schillernder Woll; auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der andern hellgrün ins Gelbe fallend. Das Fleisch ist weiß, auf der Sonnenseite unter der Haut rosenfarbig, schmelzend, delikat; der Saft gezuckert, erhaben, welnigt; der Stein mittelmäßig groß. Es bleiben gewöhnlich Stücke vom Fleisch daran hängen. Sie reist Mitte Septembers.

- 3) Die rothe Magdalene. Madeleine rouge. Madeleine de Courson.

Rund, schön roth, dunkelblutroth, der Grund zitronengelb, wovon man oft wenig sieht. Das Fleisch ist weiß, um den Kern roth, schmelzend; der Saft gezuckert, gewürzt und erhaben. Reif wird sie Ende Augusts. — Auch vom ersten Range.

- 4) Die doppelte Montagne. Double Montagne. La Montauban.

Ist groß, rundlich, mit einem tiefen Spalte, auf der Sonnenseite dunkelroth, und hellroth vertrieben, übriges gelbweiß. Sie hat ein feines gelblichtes Fleisch, gezuckerten und erhabenen Saft, reist Ende Augusts und trägt fleißig.

- 5) Die Edelpfirsche. Noble Pêche.

Sehr groß, rundlich, purpurroth, sehr marmorirt; hat weißes Fleisch, ist um dem Steine herum schwarzroth, von vortreflichem Geschmack und reist Anfang Septembers.

- 6) Der Burdiner. Der Narbonner. Bourdine. Narbonne. *)

Vom Hochstamme eine der besten Pfirschen, groß, saß

*) Ein Landmann zu Montreuil, Namens Bourdin, hat sie am

rund; mit einer breiten tiefen Rinne; ist schön dunkelroth, hat feine Wolke, und gelbe Grundfarbe. Das Fleisch ist fein, schmelzend, weiß, um den Stein herum sehr roth, mit weinreichem, erhabenem und herrlichem Saft. Sie reift Anfang oder Mitte Septembers, scheidet sich vor andern zu Hochstamm, und ist außerordentlich fruchtbar.

7) Die Kanzlerpfirsche. Chancelière. Véritable Chancelière à grandes fleurs.

Groß, etwas länglicht, mit einer schiefen Rinne, welche die eine Hälfte größer macht, mit einer kleinen Warze, feiner Haut, die auf der Sonnenseite schön roth ist, mit herrlichem Fleische und gezuckertem vortrefflichem Saft. Sie reift Anfang Septembers.

8) Die Maltheserpfirsche. Italienerin. Pêcho de Malthe. P. d'Italie.

Eine ganz vortreffliche Pfirsche vom ersten Range. Ihr schmelzendes Fleisch ist von einer ganz angenehmen und angenehmen Süßigkeit, und von einem edlen Parfüm. Ihr Saft hat nicht das mindeste Wässerige. Uebrigens ist das Fleisch weiß, ohne Röthe am Steine. Dieser löst sich nicht zum besten, ist sehr rund, hat aber eine scharfe starke Spitze. Die Pfirsche an sich ist rund, mittelmäßig groß, auf der Sonnenseite roth, und roth gefleckt, übrigens gelb, mit einer etwas flachen Rinne und einem ganz kleinen Spitzchen. Sie reift gegen Ende Septembers.

9) Die frühe Purpurpfirsche. Pourprée hâtive. Véritable Pourprée hâtive à grande fleur.

Ansehnlich groß, fast ganz rund, mit feiner dichter Wolke, auf der Sonnenseite dunkelroth, auf der andern citronengelb und stark roth punkirt, von zartem weißem schmelzendem Fleische, am Steine etwas roth, von er-

ersten erjogen. Sie kommt auch oft unter dem Namen Royale vor.

habenem weinligtem herrlichem Geschmacke. Sie ist reif nach der Mitte Augusts. — Vom ersten Range.

10) Die Venuspfirsche. *Teton de Venus*.

Eine treffliche Frucht; ziemlich groß, nicht ganz rund. Die Rinne hat oben eine starke Vertiefung; die Warze ist groß; die Haut von feiner Wolle besetzt; auf der Sonnenseite schwachroth, übrigens strohgelb. Sie hat feines, weißes schmelzendes Fleisch und ist um den Stein herum rosenfarbig. Der Saft ist fein und sehr parfümirt. Sie reift Ende Septembers.

11) Königl. Georaspfirsche. In Holland: Die Emollische. *Double Swolisch*. *La Royale George*.

Mittelmäßig groß, rund, mit einem tiefen Spalt in der Länge herunter, an der Sonnenseite dunkelroth, an der andern weißlicht mit Roth getupft. Sie hat schmelzendes, delikates, weißes Fleisch, das um dem Steine roth ist, von erhabenem Geschmack. Sie reift Anfang Septembers.

12) Die Sanftfarbige. Die Blondine. *Teint doux*.

Eine große, schöne, delikate Pfirsche, fast rund, mit einer Furche, die erst gegen den Stiel tief geht, einer samen Haut, mit sehr leichter und feiner Wolle, auf der Sonnenseite zartroth, mit feinem, weißem Fleische, nur schwachröthlichen Streifen um dem Steine, und gegadertem vortrefflichem Saft. Sie reift Ende Septembers.

13) Die weinbaste Fromentierpfirsche. *La Vineuse de Fromentin*.

Eine große, runde, am Ende etwas breitaufgedrachte Pfirsche, mit feiner ganz dunkelrother Haut und sabler zarter Wolle, weißem saftigem Fleische, um dem Steine stark roth, von häufigem Saft mit einem Weingeschmack. Sie reift im August.

14) Die rothe Frühpfirsche. *Avant-Pêche rouge*. *Avant-Pêche de Troyes*.

Eine kleine Pfirsche; aber sehr delikate, rund, mit ei-

ner seichten Furche, und hat selten eine Warze. Die Haut ist fein, wolligt, auf der Sonnenseite schön roth, nach der andern blu heller roth, und dann hellgelb. Das Fleisch ist fein, schmelzend, weiß; der Saft gezuckert und mästet; der Stein löst sich meistens gut vom Fleische, bisweilen aber nicht. Sie reift Anfang Augusts.

15) Die gelbe Pfirsche. Gelbe Alberge. Saffranpfirsche. Alberge jaune.*) Pêche jaune.

Eine mittelmäßig große, fast runde, gute Pfirsche, mit einer ziemlich tiefen Furche, und oben mit einem krummen Spitzchen statt der Warze; an der Sonnenseite dunkel-bermroth, übrigens schön gelb, mit fahler Wolk. Das Fleisch ist hochgelb, am Steine roth, schmelzend mit einem erhabenen, süßweinlatten Saft und edlem Geschmack. Sie ist reif Anfang Septembers.

16) Die schöne oder frühe Peruvianerin. Belle Chevreuse oder Chevreuse hative.

Da diese Pfirsche auf ihrem Stande und Erdreich sehr empfindlich ist, und sich nach Gestalt und Reife sehr gern abändert, so hat sie verschiedene Beynamen bekommen, weswegen man aber die Sorten nicht unendlichervielfältigen sollte. Sie ist ansehnlich groß, rund, bisweilen etwas länglicht, mit einer seichten Furche, die ungleich theilt, und oben mit einem kleinen Knöpfchen; gelb, mit zarter leicht abgehender Wolk dicht besetzt; auf der Sonnenseite hochroth, und purpurroth gestreift. Das Fleisch ist weiß, fein, schmelzend, um den Stein herum weiß; der Saft gezuckert, etwas weinigt, und von sehr gutem Geschmack. Sie wird reif Ende Augusts, und langt sehr gut zu Hochstamm.

17) Die große Blutpfirsche. Der Kardinal Fürstenberg. Cardinal Fürstenberg.

Eine viel bessere Sorte, als die gewöhnliche Blutpfirsche, die bloß Cardinal genannt wird, ein härteres

*) Man hat auch eine Pavie Alberge, wo der Stein nicht abläßt und mehr roth ist; man hat die nicht mit ihr verwechselt.

Fleisch, einen geringern Saft und Geschmack hat, und blos zu Confituren taugt. Sie ist ganz rund, über und über dunkelroth, stark mit Wolle besetzt. Fleisch und Saft sind auch dunkelroth, doch nicht so sehr als bei der schlechten; sie hat auch einen weit bessern Geschmack, und ist eine schöne, saftige Pflirsche, die in ungünstigem Herbst doch noch gut zum Einmachen zc. dient. Sie reift Mitte October.

S. h.

Wollige Pflirschen mit Farbe und
b) sehr wenig Fleisch.

18) Die Galante, oder Bellegarde. Galante
Bellegarde.

Eine sehr schöne, große und herrliche Pflirsche vom ersten Range, ganz roth auf gelbem Grunde und auf der Sonnenseite schwarzroth; mit sehr feiner Wolle, und seichter Rinne; etwas länglich. Das Fleisch, obgleich fest, ist doch fein und voll Saft, gezuckert und von sehr gutem Geschmacke, um den Stein herum rosenfarbig. Sie reift Ende August.

19) Die Wunderschöne. Admirable. Avant-
Pêche admirable.

Auch eine prächtige Pflirsche vom allerersten Range. (Quintinye, der zwar im Tadel und Lobe ausschweift, und vor 130 Jahren noch nicht so viele Sorten gekannt hat, erhebt diese über alle.) — Sie ist sehr groß, rund, von seichter Rinne und kleiner Warze, von schöner Farbenmischung, auf der Sonnenseite schön roth, übrigens hell strohgelb mit feiner Wolle. Ihr Fleisch ist fein, etwas brüchig, weiß, um den kleinen Stein herum blaßroth, mit einem gezuckerten erhabenem Saft und vortreflichem weinlitem Geschmacke. Sie wird nie mählig, ist auch in mittelmäßiger Lage noch gut und reift Mitte September.

20) Die kleine Lieblingspflirsche. Petite Mignonne. Double de Troyes.

Sie heißt nur klein, im Vergleich mit der großen

Mignonne, ist aber doch ziemlich ansehnlich, meist rund, bisweilen etwas länglicht, mit einer seichten Rinne, kleinen Warze und harter Welle; auf der Sonnenseite schön dunkelroth, übrigens weißgelblich und roth punktiert. Das Fleisch ist fein, fest, weiß, selten mit rothen Adern, mit häufigem gezuckertem Saft von Wein geschmack, und sonst sehr gut. Der Stein löst sich immer gut. Sie reift Ende Augusts.

21) Die Persische Pfirsche. Persique.

Eine schöne nicht große länglichte Pfrsche, auf der Sonnenseite marmorirt ziegelroth, übrigens stark gelb; von festem saftigem weissem Fleische, um den Stein herum hellroth, von erhabenem weinlitem etwas säuerlichem Saft, und überhaupt eine treffliche Frucht. Sie reift im September. Unter allen Pfrschen misrath sie im Oskultren auf den Pflanzenwudling am wenigsten; sie schlägt fast auf allen sehr gut an. Auch im Stecken ihrer Steine artet sie nicht viel aus und giebt gute Willlinge.

22) Die Portugiesische Pfirsche. Pêcho do Portugal.

Groß, rund, auf der Sonnenseite dunkelroth, übrigens gelbgrünlich, mit harter Welle und voll rother Flecken. Das Fleisch ist fest, weiß, von köstlichem Wein geschmack, mit kleinem Steine. Sie reift Mitte Septembers.

23) Die Schöne von Vitry. Die frühe Bunderschöne. Belle de Vitry. Admirable tardive.

Eine schöne, große runde Frucht, mit breiter, seichter Furche und einer kleinen spizen Warze, auf der Sonnenseite hellroth mit Dunkel marmorirt, übrigens schön gelb, hier und da mit dunklern Flecken, mit langer weißer, aber leicht abgehender Welle. Sie hat ein festes, feines, weißes Fleisch, am Steine mit rothen Adern, von erhabenem und sehr angenehmem Geschmack, und reift Ende Septembers. Sie muß etliche Tage auf dem Lager nachreifen.

24) Die wolligte Nivette. *Nivette veloutée.*

Eine große, länglichte, gute Pfirsche, mit einer breiten seichten Furche und kleinen spitzen Warze, mit feiner dichter Wolle, gelber Grundfarbe; auf der Sonnenseite schwachroth mit dunklen Flecken. Sie hat ein festes, weißes, um den Stein herum rothes zarteres Fleisch, von einem angenehmen und vortreflichen Geschmacke, reist Ende Septembers, muß aber einige Tage liegen bleiben.

§. 6.

Wollige ungefärbte Pfirschen a) mit schmelzdem Fleische.

25) Die weiße Krühpfirsche. *Avant-Pêche blanche.* In Holland: die Früh-Montagne.

Die kleinste und früheste Pfirsche; rund, mit einer tiefen Furche und mit kleinen Knöpfchen, zart wollig, weiß, ins Strohgelbe fallend. Das Fleisch ist weiß, saftig, muskellerartig und angenehm; es wird aber bald mühlgt. Reif wird die Frucht Anfang Julius.

26) Die weiße Magdalene *Madeleine blanche.**)

Sie ist ziemlich ansehnlich, rund, mit einer eben und unten tiefen Rane, und einer ganz kleinen Warze; fast überall weiß, ins Gelbe spielend, doch auf der Sonnenseite meistens lebhaft roth, und durchaus mit feiner Wolle besetzt. Das Fleisch ist dillat, fein, schmelzend, mit gelblichten Streifen, und um den Stein herum rosenroth. Der Saft ist muskellerartig, gezuckert und trefflich. Sie reist Mitte Augusts.

§. 7.

Wollige ungefärbte Pfirschen.

b) mit hartem Fleische.

27) Die Pfirsche mit gefüllter Blüthe. Die Rosenpfirsche. *Pêche à fleurs doubles.*

So groß und stark gefüllt die Blüthe auch ist (welche Art Lämme am leichtesten Früchte ansetzen,) so bringt die

*) Man hat auch eine *Pavie Madeleine* mit feinem Fleisch, die zu Anfang Septembers reif ist.

ser Baum doch nach einigen Jahren unfruchtbarer wird. Ihn sehr viele Früchte, weil sich nicht bei allen Blüten die Staubfäden in Blumenblätter verwandeln. Denn wenn dieses ist, so fällt die Fruchtung weg. Die Blumen haben hiemalen 2, 3 auch 4 Stempel, weshalb es oft Zwillinge giebt, ja drey- und vierfache Früchte, welche letztere aber bald wieder abfallen. Diese haben eine mittelmäßige Größe, sind rund und haben eine nicht tiefe Rinne. Die Haut ist stark wolligt, gelblichgrün, sehr selten mit einem Anflug von merklicher Röthe. Ihr Fleisch ist weiß, wenig süßlich, und zwar nicht von besonderer Güte, aber doch von angenehmem Geschmack. Nur erfordern diese Früchte einen guten Sommer; ihre Reifezeit ist Ende Septembers. Sie dauern fast den ganzen October hindurch. Man muß sie hängen lassen, bis sie von selbst abfallen. Sie können auf dem Lager noch nachreifen und halten sich lange, ohne zu faulen. Am Stiele bleibt viel Fleisch; er hat auch eine scharfe Spitze. — Der Baum macht viele Triebe, aber kurze und sträuchlige, da die Augen nahe ben einander sind. Seine Blätter sind dunkelgrün, fast gar nicht gezahnt, und endigen sich mit einer sehr schmalen Spitze. Nach Johannis recken sie sich nach der Länge zusammen und setzen die untere Seite. Ihre Blüthe ist eine wahre Pracht der Natur; sie bildet lauter Rosen. Ihre sanfte Rothe und der Bau der wohlstehenden häufigen Blättchen machen der schönsten Ranunkel den Rang streitig. Zudem setzt der Baum eine ungeheure Menge Blüthen an, so daß er ein einziges Bouquet der schönsten Rosen bildet, wo eine an der andern steht, daß sich das Auge an einer solchen prächtvollen Pyramide nicht satt sehen kann. Zu Scherbenbäumchen sind sie sehr tauglich.

§. 5.

1) Vlieren, deren Stein am Blatte angewachsen ist mit hartem
Steine. Paris.

a) Gefärbte.

2) Der monströse Härtling. Der rothe Härt.

ling von Pomponne. *Pavie monstrueuse.*
Pavie rouge de Pomponne. *Pavie Camu.*

Die Größe dieser schönen runden Pflirsche wird, je mal bey ältern Bäumen, außerordentlich; sie bekommt oft 12 und mehr Zell im Umfange. Sie wird zugleich, wenn anders der Jahrgang und besonders der Herbst günstig und warm ist, in ihrer Güte vortreflich. Sie hat eine feste Furch, dünne Haut mit sehr feiner Wolle, ist auf der Sonnenseite schön roth, übrigens weiß, das Grünlische freilebend. Das Fleisch ist weiß, um den Stein herum roth, und obgleich hart, doch saftig, gequert, weinlat und trefflich muskirt. Eine Pflirde des Gartens reift sie im October; erfordert aber einen guten Sommer.

b) Ungefärbte.

29) Die große Charlestownner Ananas-Pflirsche.

Diese sonderbare Pflirsche von außerordentlich starkem Geruche ist ein Wildling, aus einem von Charlestown in Amerika gekommenen Pflirsclern erwachsen, und zwar höchstwahrscheinlich von der Safran-Pflirsche, *Alberge* jaune, abstammend; denn sie wird nicht nur außenwendig, sondern auch inwendig hochgoldgelb. Wenn sie der Sonne sehr ausgesetzt ist, so erhebt eine sanfte Röthe ihre blendende Goldfarbe sehr und stellt dem Auge den schönsten Anblick dar. Ihre Größe ist anfangs sehr mittelmäsig, wird aber bey zunehmendem Alter des Baums oft sehr stark. Sie ist überhaupt nur recht zu beurtheilen, wenn der Baum mehrere Male getragen hat, wo sie den ersten Früchten fast gar nicht mehr gleicht. *) Sie ist meistens rund und mit einer oft ziemlich starken Furch. Ihr Geruch ist sehr stark, Safranartig, und erfüllt ein ganzes Zimmer. Ihr Fleisch ist goldgelb, härtilch und

*) Wenn ein Baum Wildling, oder aus dem Samen entstanden ist, so braucht er mehrere Jahre, bis seine Früchte das werden, was sie seyn sollen, nämlich veredelt. Denn ein Wildling der stärkern Saftern, solalich vereinigen sich um so länger roth Eäfte mit dem zur Frucht bestimmten feineren Saft, der in den Angelnäusen bey sanfterem Eintritt streikt wird.

von einem gewürzhafteu, der Ananas sehr ähnlichen, Geschmache und Parfüm; um den Stein herum ist es etwas kaum merklich rosenfarbig. Der Stein geht sehr hart vom Fleische. Er ist nicht groß, und nicht tief gefurcht. Auf dem Lager hält die Frucht sehr lange, und hat keinen Fehler, als daß sie spät zeitigt, nämlich erst gegen Mitte Octobers. — Der Baum treibt sehr lebhaft, hat schmale Blätter und ist sehr fruchtbar. Zu Hochstamm taugt er sehr gut; man muß ihm jedoch eine warme Lage geben.

30) Die kleine Charlestownner Ananas-Pfirsche.

Diese ist ebenfalls aus einem dieser amerikanischen Pfirschlernen entstanden. Sie ist zwar etwas kleiner als die vorhin beschriebene, aber noch lieblicher von Geschmack und hat mehr Ananas-Parfüm.

Eine sehr gute hierher gehörige Sorte von Pfirschen ist auch noch: die Pfirsche mit gefüllter Blüthe.

S. 9.

Beschreibung der vornehmsten Sorten.

II. Von der Familie der glatten oder raudenden Pfirschen.

A. Mit ablöflichem Steine. Violettes.

Die Violetten sind nach dem verschiedenen Geschmache der Liebhaber eine sehr vortrefliche Art Pfirschen. Sie haben meistens einen gewürzhafteu und bessern Geschmack, als die Pêches und Pavies. Was aber Viele daran tadeln, ist, daß sie ein trockeneres Fleisch haben, als die andern. Trocken ist ihr Fleisch zwar nicht zu nennen; es ist noch immer schmelzend genug; allein manchem Baumen behagen die ganz saftigen und zerfließenden Pêches doch mehr. Bey der Erziehung fast aller Violetten ist es nur der verdrießliche Umstand, daß ihnen die Immeisen, Wespen und andere Insekten außerordentlich nachstreben, und daß daher eine Menge derselben verderben, wenn sie kaum anfangen zu reifen. Sie fallen selbst vorzüglich an, nicht sowohl, weil sie glatt und ohne Wolle sind, sondern hauptsächlich wegen ihres sauren Parfüms und Muskatellergeruchs;

H Violetten mit schmelzendem Fleische.

31) Die Goldnectarine. The Gold Nectarine.

Diese vortreffliche Sorte kommt aus England ab. Die Pflsche ist mittelmäßig groß, wie ein Borekaiser Apfel, mehr rundlich, als länglich; obgleich sie länger scheint, so mißt sie doch nur $1\frac{1}{2}$ Zoll in der Länge und eben so viel in der Breite. Auf der einen Seite hat sie eine breite, nicht tiefe Furche und oben ein kleines Stielchen. Die Haut ist schwarz purpurroth, da wo sie die Sonne trifft; das Uebrige ist fein roth punktiert und weißlich gelb; oft finden sich auch hellweiße Flecken. In der schwarzrothen Farbe sind die Pünktchen silbergrau. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, voll süßwelnigten edlen Saftes und von gutem Geschmack. Um den Stein herum, der eine ganz kurze, aber scharfe Spitze hat und sich abzulösen abhebt, ist das Fleisch sehr roth. Ihre Reifezeit ist Anfang Septembers. Sie hält sich länger im Saften, als die Pêches.

32) Die weiße Nectarine. The white Nectarine White Nectarine of Weitzenfeld.

Diese Sorte ist von gleicher Gestalt und Größe; viele sind indessen etwas kleiner. Ihre Farbe ist durch aus gelblich-weiß oder blaß strohgelb; die meisten haben nicht das Mindeste roth; nur sehr besonnte werden etwas Weniges roth gefärbt auf der Sonnenseite. Ihr Fleisch ist hell, gelblich weiß und hat hin und wieder ganz kleine Flecken. Es ist noch zarter und saftiger als jener der vorigen; es hat einen sehr angenehmen Muskatellergeschmack. Der Stein ist eben so ablosig, als bei jener und von gleicher Gestalt; aber es ist sehr scharf und schneidend genarbt, welches man an wenigen Pflschen findet. Es reift mit jener. Der Baum ist an seinen weißlichen Blättern von den andern leicht zu unterscheiden. Er ist aber auch zärtlicher, als andere Pflschenbäume, und verliert viel leichter.

33) Die Kirschpflsche. Pêche Cerise.

Warum diese Pflsche gewöhnlich unter die Pêches gezählt wird, sehe ich nicht ein, da sie von glatter und glän-

gender Haut ist. Sie ist schön, klein, vollkommen rund, mit einer tiefen Rinne und großen spitzigen Warze; auf der Sonnenseite schön linschreib, auf der andern weiß, wie Wachz. Das Fleisch ist etwas zitronengelb, fein und schmelzend. In guter Lage und trockenem Boden ist der Saft ziemlich gut, sonst aber unschmackhaft, und dann nur der Schönheit wegen zur Tafel gut. Sie ist Anfang Septembers reif.

34) Die kleine frühe Violette. *Petite Violette hâtive*, auch *Violette d'Angervillers*.

Eine runde, (wie *Double de Troyes*) etwas kleine, an den Seiten etwas brestgedrüsste köstliche Pflsche, mit einer feichten Furche und kleinen Warze; auf der Sonnenseite violettroth, mit Weiß durchfloßen, übriges weißgelblich. Das Fleisch ist ziemlich schmelzend, gelblich, um den Stein herum rosenfarb, mit einem gezuckerten, stark parfümirten Saft und herrlichem Geschmack. Sie ist vom ersten Range und reift Anfang Septembers.

35) Die große rothe nackte Frühsylsche. *Grosse Violette hâtive*.

Diese kommt mit der kleinen vorhergehenden überein, nur daß sie merklich ardhfer ist, aber keinen so starken Weinsaft, kein so hohes Parfüm und nicht die gänzliche Delikatess hat, als jene. Sie reift zu gleicher Zeit mit ihr.

§. 10.

2) Violetten mit hartem Fleische.

Diese nennen die Engländer *Nectarinen*, wegen ihres edlen Nectarfaßes. Darunter sind vorzüglich:

36) Newingtons Nectarine. *Brugnon de Newington d'Angleterre*.

Eine große, schöne, auf der Sonnenseite glänzend rothe und fast über und über schwarzfarbige Pflsche, mit gelbem, um den ablösqen Stein herum dunkelrothem köstlichem Fleische und muskatellerartigem Saft. Sie reift im August.

habenem wenigstem herrlichem Geschnitzte. Sie ist reif nach der Mitte Augusts. — Vom ersten Range.

10) Die Venuspfirsche. *Teton de Venus.*

Eine treffliche Frucht; ziemlich groß, nicht ganz rund. Die Rinne hat oben eine starke Vertiefung; die Warze ist groß; die Haut von feiner Wolle besetzt; auf der Sonnenseite schwachroth, übrigens strohgelb. Sie hat feines, weißes schmelzendes Fleisch und ist um den Stein herum rosenfarbig. Der Saft ist fein und sehr parfümirt. Sie reift Ende Septembers.

11) Königs Georgspfrirsche. In Holland: die Emollische. *Double Swolisch. La Royale George.*

Mitteimäßig groß, rund, mit einem tiefen Spalt in der Länge herunter; an der Sonnenseite dunkelroth, an der andern weißlicht mit Roth getüpfelt. Sie hat schmelzendes, delikates, weißes Fleisch, das um dem Steine roth ist, von erhabenem Geschnitzte. Sie reift Anfang Septembers.

12) Die Sanftfarbige. Die Blondine. *Teint doux.*

Eine große, schöne, delikate Pfrirsche, fast rund, mit einer Furche, die erst gegen den Stiel tief geht, einer sonnigen Haut, mit sehr leichter und feiner Wolle, auf der Sonnenseite zartroth, mit feinem weißem Fleische, mit schwachröthlichen Streifen um dem Steine, und gegundtem vortrefflichem Saft. Sie reift Ende Septembers.

13) Die weinhafte Fromentinerpfrirsche. *La Vineuse de Fromentin.*

Eine große, runde, am Ende etwas breitgedrückte Pfrirsche, mit feiner ganz dunkelrother Haut und fahler zarter Wolle, weißem saftigem Fleische, um dem Steine stark roth, von häufigem Saft mit einem Weingeschnitzte. Sie reift im August.

14) Die rothe Frühpfrirsche. *Avant-Pêche rouge. Avant-Pêche de Troyes.*

Eine kleine Pfrirsche; aber sehr delikat, rund, mit ei-

ner seichten Furche, und hat selten eine Warze. Die Haut ist fein, wolligt, auf der Sonnenseite schön roth, nach der andern blu heller roth, und dann hellgelb. Das Fleisch ist fein, schmelzend, weiß; der Saft gezuckert und müßet; der Stein löst sich meistens gut vom Fleische, bisweilen aber nicht. Sie reift Anfang Augusts.

- 15) Die gelbe Pfirsche. Gelbe Alberge. Saffranpfirsche. Alberge jaune.*) Pêche jaune.

Eine mittelmäßig große, fast runde, gute Pfirsche, mit einer ziemlich tiefen Furche, und oben mit einem krummen Spitzchen statt der Warze; an der Sonnenseite dunkelbraunroth, übrigens schön gelb, mit fahler Woll. Das Fleisch ist hochgelb, am Steine roth, schmelzend mit einem erhabenen, süßweinlatten Saft und edlem Geschmacke. Sie ist reif Anfang Septembers.

- 16) Die schöne oder frühe Peruvianerin. Belle Chevreuse oder Chevreuse hative.

Da diese Pfirsche auf ihrem Stande und Erdreiche sehr empfindlich ist, und sich nach Gestalt und Reife sehr gern abändert, so hat sie verschiedene Beynamen bekommen, weswegen man aber die Sorten nicht unendlich vervielfältigen sollte. Sie ist ansehnlich groß, rund, bisweilen etwas länglicht, mit einer seichten Furche, die ungleich theilt, und oben mit einem kleinen Knöpfchen; gelb, mit harter leicht abgehender Woll dicht besetzt; auf der Sonnenseite hochroth, und purpurroth gestreift. Das Fleisch ist weiß, fein, schmelzend, um den Stein herum weiß; der Saft gezuckert, etwas weinigt, und von sehr gutem Geschmack. Sie wird reif Ende Augusts, und laugt sehr gut zu Hochstamm.

- 17) Die große Blutpfirsche. Der Kardinal Fürstenberg. Cardinal Fürstenberg.

Eine viel bessere Sorte, als die gewöhnliche Blutpfirsche, die bloß Cardinal genannt wird, ein härteres

*) Man hat auch eine Pavie Alberge, wo der Stein nicht abläßt und mehr roth ist; man hat sie nicht mit ihr verwechselt.

Fleisch, einen geringern Saft und Geschmack hat, und bloß zu Confituren taugt. Sie ist ganz rund, über und über dunkelroth, stark mit Wolle besetzt. Fleisch und Saft sind auch dunkelroth, doch nicht so sehr als bei der schlechtesten; sie hat auch einen weit bessern Geschmack, und ist eine schöne, saftige Pflirsche, die in ungünstigem Herbst doch noch gut zum Einmachen u. dient. Sie reift Mitte October.

§. 5.

Welligte Pflirschen mit Farbe und
b) festem Fleische.

18) Die Galante, oder Bellegarde. Galante Bellegarde.

Eine sehr schöne, große und herrliche Pflirsche vom ersten Range, ganz roth auf gelbem Grunde und auf der Sonnenseite schwarzroth; mit sehr feiner Wolle, und feichter Rinne; etwas länglicht. Das Fleisch, obgleich fest, ist doch fein und voll Saft, gezuckert und von sehr gutem Geschmacke, um den Stein herum rosenfarbig. Sie reift Ende August.

19) Die Wunderschöne. Admirable. Avant-Pêche admirable.

Auch eine prächtige Pflirsche vom allerersten Range. (Quintinye, der zwar im Tadel und Lobe ausschweift, und vor 130 Jahren noch nicht so viele Sorten gekannt hat, erhebt diese über alle.) — Sie ist sehr groß, rund, von feichter Rinne und kleiner Warze, von schöner Farbenmischung, auf der Sonnenseite schön roth, übrigens hell strohgelb mit feiner Wolle. Ihr Fleisch ist fein, etwas brüchig, weiß, um den kleinen Stein herum blaßroth, mit einem gezuckerten erhabenem Saft und vortreflichem weinlitem Geschmacke. Sie wird nie mehlig, ist auch in mittelmäßiger Lage noch gut und reift Mitte September.

20) Die kleine Lieblingspflirsche. Petite Mignonne. Double de Troyes.

Sie heißt nur Klein, im Vergleich mit der großen

Mignonne, ist aber doch ziemlich ansehnlich, meist rund, bisweilen etwas länglicht, mit einer feuchten Rinne, kleinen Warze und harter Woll; auf der Sonnenseite schön dunkelroth, übrigens weißgelblich und roth punktiert. Das Fleisch ist fein, fest, weiß, selten mit rothen Adern, mit häufigem gezuckertem Saft vom Weingeschmack, und sonst sehr gut. Der Stein löst sich immer gut. Sie reift Ende Augusts.

21) Die Persische Pfirsche. Persique.

Eine schöne nicht große länglichte Pfirsche, auf der Sonnenseite marmorirt, gelbroth, übrigens stark gelb; von festem saftigem weißem Fleische, um den Stein herum hellroth, von erhabenem weinartigen etwas säuerlichem Saft, und überhaupt eine treffliche Frucht. Sie reift im September. Unter allen Pfirschen mißrath sie im Oculiren auf den Blarmerwüldling am wenigsten; sie schlägt fast auf allen sehr gut an. Auch im Stechen ihrer Steine artet sie nicht viel aus und giebt gute Büddlinge.

22) Die Portugiesische Pfirsche. Pêche de Portugal.

Groß, rund, auf der Sonnenseite dunkelroth, übrigens gelbgrünlich, mit harter Woll und voll rother Flecken. Das Fleisch ist fest, weiß, von köstlichem Weingeschmack, mit kleinem Steine. Sie reift Mitte Septembers.

23) Die Schöne von Ulten. Die späte Wunderschöne. Belle de Vitry. Admirable tardive.

Eine schöne, große runde Frucht, mit breiter, seichter Furche und einer kleinen spizen Warze, auf der Sonnenseite hellroth mit Dunkel marmorirt, übrigens schön gelb, hier und da mit dunklern Flecken, mit langer weißer, aber leicht abgehender Woll. Sie hat ein festes, feines, weißes Fleisch, am Steine mit rothen Adern, von erhabenem und sehr angenehmem Geschmack, und reift Ende Septembers. Sie muß eiliche Tage auf dem Lager nachreifen.

24) Die wolligte Nivette. *Nivette veloutée.*

Eine große, länglichte, gute Pflsche, mit einer breiten seichten Furche und kleinen spitzen Warze, mit feiner dichter Wollse, gelber Grundfarbe; auf der Sonnenseite schwachroth mit dunklen Flecken. Sie hat ein festes, weißes, um den Stein herum rothes zuckersüßes Fleisch, von einem angenehmen und vortreflichen Geschmacke, reift Ende Septembers, muß aber etliche Tage liegen bleiben.

§. 6.

Wolligte ungefarbte Pfirschen a) mit schmelzendem Fleische.

25) Die weiße Frühpflsche. *Avant-Pêche blanche.* In Holland: die Früh-Montagne.

Die kleinste und früheste Pflsche; rund, mit einer tiefen Furche und mit kleinen Knöpfchen, zart wolligt, weiß, ins Strohgelbe fallend. Das Fleisch ist weiß, saftig, muskellartig und angenehm; es wird aber bald mürbig. Reif wird die Frucht Anfang Julus.

26) Die weiße Magdalene Madeleine blanche. *)

Sie ist ziemlich ansehnlich, rund, mit einer eben und unten tiefen Rinne, und einer ganz kleinen Warze; fast überall weiß, ins Gelbe spielend, doch auf der Sonnenseite meistens lebhaft roth, und durchaus mit feiner Wollse besetzt. Das Fleisch ist delikar, fein, schmelzend, mit gelblichen Streifen, und um den Stein herum rosenroth. Der Saft ist muskellartig, gezuckert und trefflich. Sie reift Mitte Augusts.

§. 7.

Wolligte ungefarbte Pfirschen.

b) mit hartem Fleische.

27) Die Pflsche mit gefüllter Blüthe. Die Rosenpflsche. *Pêche à fleurs doubles.*

So groß und stark gefüllt die Blüthe auch ist (welche Art Nanne äußerst selten Früchte ansehn,) so bringt die-

*) Man hat auch eine Petite Madeleine mit hartem Fleische, die zu Anfang Septembers reif ist.

ser Baum doch nach einigen Jahren unfruchtbarer Blüthen sehr viele Früchte, weil sich nicht bei allen Blüthen die Staubfäden in Blumenblätter verwandeln. Denn wenn dieses ist, so fällt die Befruchtung weg. Die Blumen haben bisweilen 2, 3 auch 4 Stempel, weshalb es oft Zwillinge giebt, ja drey- und vierfache Früchte, welche letztere aber bald wieder abfallen. Diese haben eine mittelmäßige Größe, sind rund und haben eine nicht tiefe Rinne. Die Haut ist stark wolligt, gelblichgrün, sehr selten mit einem Anflug von merklicher Röthe. Ihr Fleisch ist weiß, wenig saftig, und zwar nicht von besonderer Güte, aber doch von angenehmem Geschmack. Nur erfordern diese Früchte einen guten Sommer; ihre Reifezeit ist Ende Septembers. Sie dauern fast den ganzen October hindurch. Man muß sie hängen lassen, bis sie von selbst abfallen. Sie können auf dem Lager noch nachreifen und halten sich lange, ohne zu faulen. Am Stiele bleibt viel Fleisch; er hat auch eine scharfe Spitze. — Der Baum macht viele Triebe, aber kurze und sträuchige, da die Äugen nahe ben einander sind. Seine Blätter sind dunkelgrün, fast gar nicht gezahnt, und endigen sich mit einer sehr schmalen Spitze. Nach Johanns rollen sie sich nach der Länge zusammen und zeigen die untere Seite. Ihre Blüthe ist eine wahre Pracht der Natur; sie bildet lauter Rosen. Ihre sanfte Rothe und der Bau der wohlstehenden hängenden Blättchen machen der schönsten Ranunkel den Rang streitig. Zudem setzt der Baum eine ungeheure Menge Blüthen an, so daß er ein einziges Bouquet der schönsten Rosen bildet, wo eine an der andern steht, daß sich das Auge an einer solchen prächtigen Pyramide nicht satt sehen kann. Zu Scherbenbäumchen sind sie sehr tauglich.

§. 8.

13 Pfaffen, deren Stein am Haupte angesetzt ist mit hartem
Musk. Paris.

a) Gefärbte.

23) Der monströse Härtling. Der rolhe Härt.

ling von Pomponne. *Pavie monstrueuse.*
Pavie rouge de Pomponne. *Pavie Camu.*

Die Größe dieser schönen runden Pflirsche wird, je mal bey ältern Bäumen, außerordentlich; sie bekaumt oft 12 und mehr Zell im Umkreise. Sie wird zugleich, wenn anders der Jahrgang und besonders der Herbst günstig und warm ist, in ihrer Güte vortreflich. Sie hat eine sanfte Furche, dünne Haut mit sehr feiner Welle, ist auf der Sonnenseite schön roth, übrigens weiß, das Grünliche freilich. Das Fleisch ist weiß, um den Stein herum roth, und obgleich hart, doch saftig, gezuckert, weinigt und trefflich muskirt. Eine Herde des Gartens reist sie im October; erfordert aber einen guten Sommer.

b) Ungefärbte.

29) Die große Charlestown'er Ananas-Pflirsche.

Diese sonderbare Pflirsche von außerordentlich starkem Geruche ist ein Wüdling, aus einem von Charlestown in Amerika gekommenen Pflirsclern erwachsen, und zwar höchstwahrscheinlich von der Safran-Pflirsche, *Alberge jaune*, abstammend; denn sie wird nicht nur außenwendig, sondern auch inwendig hochgoldgelb. Wenn sie der Sonne sehr ausgesetzt ist, so erhebt eine sanfte Röthe ihre blendende Goldfarbe sehr und stellt dem Auge den schönsten Anblick dar. Ihre Größe ist anfangs sehr mittelmäsig, wird aber bey zunehmendem Alter des Baums oft sehr stark. Sie ist überhaupt nur recht zu beurtheilen, wenn der Baum mehrere Male getragen hat, wo sie den ersten Früchten fast gar nicht mehr gleicht. *) Sie ist meistens rund und mit einer oft ziemlich starken Furche. Ihr Geruch ist sehr stark, Safranartig, und erfüllt ein ganzes Zimmer. Ihr Fleisch ist goldgelb, härtilch und

*) Wenn ein Baum Wüdling, oder aus dem Samen empfangen ist, so braucht er mehrere Jahre, bis seine Früchte das werden, was sie seyn sollen, nämlich vorerdest. Denn ein Wüdling der Pflirsclern Safterich, solatich vereinigen sich um so länger zue Eäfte mit dem zur Frucht bestimmten feineren Saft, der in den Ringelwachsen bey sanfterem Eintritt fließt, wird,

von einem gewürzhafteu, der Ananas sehr ähnlichen, Geschmacke und Parfüm; um den Stein herum ist es etwas kaum merklich rosenfarbig. Der Stein geht sehr hart vom Fleische. Er ist nicht groß, und nicht tief gefurcht. Auf dem Lager hält die Frucht sehr lange, und hat keinen Fehler, als daß sie spät zeitigt, nämlich erst gegen Mitte Decobers. — Der Baum treibt sehr lebhaft, hat schmale Blätter und ist sehr fruchtbar. Zu Hochstamm taugt er sehr gut; man muß ihm jedoch eine warme Lage geben.

30) Die kleine Charlestownner Ananas-Pfirsche.

Diese ist ebenfalls aus einem dieser amerikanischen Pfirschkernen entstanden. Sie ist zwar etwas kleiner als die vorher beschriebene, aber noch lieblicher von Geschmack und hat mehr Ananas-Parfüm.

Eine sehr gute hierher gehörige Sorte von Pfirschen ist auch noch: die Pfirsche mit gefüllter Blüthe.

S. 9.

Beschreibung der vornehmsten Sorten.

II. Von der Familie der glatten oder raudenden Pfirschen.

A. Mit abblätigem Steine. Violettes.

Die Violetten sind nach dem verschiedenen Geschmacke der Liebhaber eine sehr vortrefliche Art Pfirschen. Sie haben meistens einen gewürzhaftern und bessern Geschmack, als die Pêches und Pavies. Was aber Viele daran tadeln, ist, daß sie ein trockeneres Fleisch haben, als die andern. Trocken ist ihr Fleisch zwar nicht zu nennen; es ist noch immer schmelzend genug; allein manchem Baumen behagen die ganz saftigen und zerfließenden Pêches doch mehr. Bey der Erziehung fast aller Violetten hat sich nur der verdrießliche Umstand, daß ihnen die Lwesfen, Wespen und andere Insekten außerordentlich schaden, und daß daher eine Menge derselben verderben, wenn sie kaum anfangen zu reifen. Sie fallen selbst vorzüglich an, nicht sowohl, weil sie glatt und ohne Wölke sind, sondern hauptsächlich wegen ihres starken Parfüms und Muskatellergeruchs;

A Violetten mit schmelzendem Fleische.

31) Die Goldnectarine. The Gold Nectarine.

Diese vortreffliche Sorte kommt aus England ab. Die Pfirsche ist mittelmäßig groß, wie ein Borsdorfer Apfel, mehr rundlich, als länglicht; ebalsie sie länger scheint, so mißt sie doch nur $1\frac{1}{2}$ Zoll in der Länge und eben so viel in der Breite. Auf der einen Seite hat sie eine breite, nicht tiefe Furche und oben ein kleines Spitzchen. Die Haut ist schwarz purpurroth, da wo sie der Sonne trifft; das Uebrige ist fein roth punkirt und weißlich gelb; oft finden sich auch hellweiße Flecken. In der schwarzrothen Farbe sind die Pünktchen Silbergrau. Das Fleisch ist weiß, schmelzend, voll süßweinigen edlen Saftes und von gutem Geschmack. Um den Stein herum, der eine ganz kurze, aber scharfe Spitze hat und sich abzuloch abhebt, ist das Fleisch schön roth. Ihre Reifezeit ist Anfang Septembers. Sie hält sich länger im Saugen, als die Pêches.

32) Die weiße Nectarine. The white Nectarine. White Nectarine of Weitzenfeld.

Diese Sorte ist von gleicher Gestalt und Größe; viele sind indessen etwas kleiner. Ihre Farbe ist durchaus gelblich-weiß oder blaß strohgelb; die meisten haben nicht das Mindeste roth; nur sehr besonnte werden etwas Weniges roth gesprengt auf der Sonnenseite. Ihr Fleisch ist hell, gelblich weiß und hat hin und wieder ganz weiße Flecken. Es ist noch zarter und vollsaftiger als jener der; es hat einen sehr angenehmen Muskatellergeschmack. Der Stein ist eben so ablosig, als bei jener und von gleicher Gestalt; aber es ist sehr scharf und schneidend an der Spitze, welches man an wenigen Pfirschen findet. Es reist mit jener. Der Baum ist an seinen weißlichen Blättern von den andern leicht zu unterscheiden. Er ist aber auch zärtlicher, als andere Pfirschenbäume, und verliert viel leichter.

33) Die Kirschpflirsche. Pêche Cerise.

Warum diese Pfirsche gewöhnlich unter die Pêches gezählt wird, sehe ich nicht ein, da sie von glatter und glän-

gender Haut ist. Sie ist schön, klein, vollkommen rund, mit einer tiefen Rinne und großen freistigen Warze; auf der Sonnenseite schön kirschroth, auf der andern weiß, sehr Wachs. Das Fleisch ist etwas citronengelb, fein und schmelzend. In guter Lage und trockenem Boden ist der Saft ziemlich gut, sonst aber unschmackhaft, und dann nur der Schönheit wegen zur Tafel gut. Sie ist Anfang Septembers reif.

34) Die kleine frühe Violette. *Petite Violette hâtive*, auch *Violette d'Angervillers*.

Eine runde, (wie *Double de Troyes*) etwas kleine, an den Seiten etwas breitgedrückte köstliche Pflaume, mit einer seichten Furche und kleinen Warze; auf der Sonnenseite violetroth, mit Gelb durchfloßen, übrigens weißgelblich. Das Fleisch ist ziemlich schmelzend, gelblich, um den Stein herum rosenfarb, mit einem gesüßerten, stark parfümirten Saft und herrlichem Geschmack. Sie ist vom ersten Range und reift Anfang Septembers.

35) Die große rothe nadende Frühpflaume. *Grosse Violette hâtive*.

Diese kommt mit der kleinen vorhergehenden überein, nur daß sie merklich größer ist, aber keinen so starken Wein- saft, kein so hohes Parfüm und nicht die gänzliche Delikatesse hat, als jene. Sie reift zu gleicher Zeit mit ihr.

§. 10.

2) Violetten mit hartem Fleische.

Diese nennen die Engländer *Nectarinen*, wegen ihres süßen Nectarastes. Darunter sind vorzüglich:

36) *Newingtons Nectarine*. *Brugnon de Newington d'Angleterre*.

Eine große, schöne, auf der Sonnenseite glänzend rothe und fast über und über scharlachfarbige Pflaume, mit gelbem, um den ablösbigen Stein herum dunkelrothem köstlichem Fleische und muskatellerartigem Saft. Sie reift im August.

37) Die gelbe glatte Pfirsche. *Jauno lisse.*

Eine mittelmäßig große, ganz runde gelbe Pfirsche, an der Sonnenseite dunkelroth marmorirt. Das Fleisch ist gelb und fest, am Steine roth geadert. Bei einem warmen Herbst wird ihr Saft sehr angenehm, und bekommt einen Aprikosengeschmack. Sie reift Ende Octobers, und kann 14 Tage auf dem Lager bleiben.

§. 11.

B. Violetten mit nicht abblätterm Steine.
*Brugnon.*1) Mit hartem Fleische. *Nectarinen.*38) Die violette Brugnon. *Brugnon violette*

Sie ist sehr groß, wie die größte Pfirsche; an der Sonnenseite braunrothlich und an der Wand grün. Sie kommt übrigens mit der Newington d'Angleterre sehr überein, reift aber später und wird größer.

39) Der violette Muskateller Brugnon.
Brugnon violet musqué. Auch die Admi-
sche Nectarine genannt.

2) Mit weichem Fleische.

40) Die späte Violetpfirsche. Die marmo-
rirt violette. *Violette tardive. Violette*
marbrée. Violette panachée.

Sie gleicht sehr der großen frühen Violette, ist aber nicht so rund, von mittelmäßiger Größe, und oft wie eiförmig, glatt, violett, auf der Sonnenseite mit kleinen rothen Flecken, wovon sie marmorirt aussieht, und auf der Schattenseite grünlich. Das Fleisch ist gelblich, um den Stein herum roth, schmelzend, und weinigt. Sie reift im October.

Achtes Kapitel.

B. Vom Aprikosenbaume.

§. 1.

Entstammung und Beschreibung des Aprikosenbaums.

Diese schöne treffliche Steinobstfrucht hat ihren Namen von Aprico, an der Sonne gelegen, weil der Aprikosenbaum einen sonnenreichen Stand liebt, und in demselben seine Früchte am schönsten und besten werden. Er kommt aus einem warmen Himmelstriche Afriens ab, wurde zuerst aus Armenien zu den Zeiten der Siege Alexanders nach Griechenland und Epirus gebracht und durch die Römer von da nach Italien verpflanzt; daher heißen sie armenische oder epyrische Nefsel, *Malum Armeniacum*, *Epiroticum*, oder *Orbiculatum*. Zu Rom wurden sie erst 30 bis 40 Jahre nach Christi Geburt ein wenig gemein, und seitdem hat man deren in Europa verschiedene Arten gezogen.

Der Aprikosenbaum ist eine Art (*Species*) des Pflaumenbaums; weil er in Ansehung seiner Blumen und Früchte mit demselben sehr übereinkommt, so hat ihn auch der Ritter Linné zu demselben und zwar in die erste Ordnung der zwölften Klasse, gebracht, die er *Icosandria Monogynia* nennt. Sie begreift diejenigen Pflanzen in sich, welche 20 bis 30 dem Kelche der Blumen in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und einen einzigen Staubweg haben. Der große Naturforscher beschreibt ihn so: *Prunus (Armeniaca) floribus sessilibus, foliis subcordatis, d. i. Prunus* mit feststehenden Blumen und fast herzförmigen Blättern. Diese sind fünfblättrig; auf sie folgen große, runde, gelbe und fleischigte Früchte, welche einen Kern enthalten, der mit einer steinartigen harten Schale umgeben ist.

Der Aprikosenbaum wird nicht über 25 bis 30

ter auch an kleinen Fruchtträgern des zwey- oder drey-
blüthigen Holzes, am meisten aber an den jungen Trieben
im vorigen Jahre. Er ist so fruchtbar und setzt so häu-
fige Früchte an, daß man ihrer im May und weiterhin
eine ziemliche Anzahl abnehmen muß. Die Aprikosen
haben ein weit lockeres Gewebe, als die Äpfel und Bir-
nen, welcher Umstand ihren schönen Geschmack erhöht,
gleich aber auch verursacht, daß sie sich nicht lange halten.

§. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Die Aprikosen werden entweder auf ihren elae-
n Kernwüchlingen oder auf Pflaumenstämmen veredelt.
Aprikosen auf Aprikosen zu veredeln ist nicht sehr rath-
sam, nicht nur, weil sie gegen den Frost zärtlicher wer-
den, sondern auch, weil diese Art Bäume am meisten dem
Frost unterworfen ist. Es kann aber bey ihrer Er-
ziehung nicht anders seyn, als daß ihnen manche Wunden
zugesetzt werden müssen. Aber das Veredeln auf Pflau-
men ist sowohl sicherer, als für die Gesundheit und Dauer
des Baums dienlicher. Sehr gut aber ist dazu der ge-
wöhnliche Zwetschenbaum, die Hauspflaume, (*Prun-
us domestica*) besonders zum Okuliren auf das schla-
cke Auge, da sich die im Herbst eingesetzten Augen viel
länger darauf erhalten, als auf den feinen Pflaumen, wor-
auf die Augen tauschen, oft spät in den Herbst hinein gut
sehen, und am Ende doch noch schwarz werden und
absterben.

Das Pfropfen der Aprikosen weder in den Spalt
noch in die Rinde ist anzurathen. Außerdem, daß diese Ver-
mehrungsart vielfältig keinen so gesunden Baum schafft, als
das Okuliren oder Kopuliren, so ist es bey Büschen und
Aprikosen auch unsicher. *) Allein das Okuliren auf
das gesunde Auge, und das Kopuliren im Früh-

*) Ein Freund von mir meldete mir, daß ihm das Pfropfen der
Aprikosen und Apfeln in den Spalt selten mehr mißlinge,
indem er den Saft am Pfropfen nicht mehr am Ende spür-
te, sondern stumpf, so, daß das Mark nicht von den
Latten zerlegt werde.

Kuß Hoch; er macht eine ausgebreitete Krone. Sein ist sehr bruchig; weswegen man seine hochstämmigen so setzen muß, daß sie die Sturmwinde nicht greifen können. Er liebt einen trockenen, warmen, lockern, guten Boden und eine sonnenreiche Lage. Denn da die Kosen, (auch die Pirschenbäume) ausländische Bäume sind, und aus einem heißen Himmelsstriche herkommen, so muß man sie in unseren kältern Gegenden nothwendig an einer Lage erziehen, wo die Sonne stark wirken kann, wenn man von ihnen schöne und wohlschmeckende Früchte erwarten will.

Von kalten Wintern gehen viele hundert Aprikobäume schlafen; und weil dieser Baum auch sehr schon im Februar und März blüht, so ist auch seine schöne röthliche Blüthe den Frühlingsfrösten gar unterworfen. Es ist daher gut, wenn man den Baum so setzen kann, daß ihn zur Winterzeit die Morgensonne erreicht, damit er nicht so früh austreibe, auch der Frost, wenn er ja getroffen ist, nicht so schädlich werde; wenn die Sonne ein verstorbenes Gewächs bescheint, so schmilzt es schnell aufthauet, so ist es sicher verdorben, seine vom Frost erstarrten Saftgefäße durch den Sonnenschein plötzlich ausgedehnt und zersprenget werden, dagegen andere, die noch und nach im Schatten oder durch Regen aufthauen, viel besser davon kommen. Denn weil ihnen der Frost oft ganz unschädlich war. Dessen ist es sehr rathsam, daß man einen solchen verdorbenen Baum in seiner Blüthe, ehe die Sonne geht und ihn bescheinen kann, mittelst einer Gießkanne gut mit Wasser bespreizet, wodurch viele hundert Bäume gerettet werden. Im Mauren und Erpalieren kann die Blüthe der Aprikosenbäume bequem gegen den Schützen; auch durch vorgeschängte Strohmatte oder Leinwand, die des Abends bey Gefahr vorgeschängt und des Morgens wieder aufgerollt oder abgenommen werden, bequem durch die oben Th. I. S. 168. ff. beschriebenen Vorrichtungen.

Seine Früchte trägt der Aprikosenbaum vornehmlich am jungen vorjährigen Holze, an welchem die Früchte unmittelbar aus den Augen hervorbrechen.

aber auch an kleinen Fruchtträgern des zwey- oder drey-
jährigen Holzes, am meisten aber an den jungen Erbsen
vom vorigen Jahre. Er ist so fruchtbar und setzt so häu-
fige Früchte an, daß man ihrer im May und weiterhin
oft eine ziemliche Anzahl abnehmen muß. Die Aprikosen
haben ein weit lockeres Gewebe, als die Äpfel und Bir-
nen, welcher Umstand ihren schönen Geschmack erhöht,
zugleich aber auch verursacht, daß sie sich nicht lange halten.

§. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Die Aprikosen werden entweder auf ihren eigen-
en Kernvudlingen oder auf Pflaumenstämmen veredelt.
Aprikosen auf Aprikosen zu veredeln ist nicht sehr rath-
sam, nicht nur, weil sie gegen den Frost zärtlicher wer-
den, sondern auch, weil diese Art Bäume am meisten dem
Frostflusse unterworfen ist. Es kann aber bey ihrer Er-
ziehung nicht anders seyn, als daß ihnen manche Burden
verursacht werden müssen. Aber das Veredeln auf Pflau-
men ist sowohl sicherer, als für die Gesundheit und Dauer
des Baums dienlicher. Sehr gut aber ist dazu der ge-
meine Zwetschenbaum, die Hauspflaume, (*Prunus domestica*) besonders zum Okuliren auf das schlafende Auge, da sich die im Herbst eingesetzten Augen viel
sicherer darauf erhalten, als auf den feinen Pflaumen, wor-
auf die Augen täuschen, oft spät in den Herbst hinein gut
aussehen, und am Ende doch noch schwarz werden und
sterben.

Das Pfropfen der Aprikosen weder in den Spalt
noch in die Rinde ist anzurathen. Außerdem, daß diese Ver-
edlungsart vielfältig keinen so gesunden Baum schafft, als
das Okuliren oder Kopuliren, so ist es bey Birschen und
Aprikosen auch unsicher. *) Allein das Okuliren aufs
schlafende Auge, und das Kopuliren im Früh-

*) Ein Freund von mir meldet mir, daß ihm das Pfropfen der
Birnen und Aprikosen in den Spalt selten mehr gelinge,
seitdem er den Ast am Pfropfreife nicht mehr am Ende scharf
zuschneide, sondern stumpf, so, daß das Mark nicht von den
Seiten verlegt werde.

jahr habe ich bey dem Veredeln der Aprikosen ganz ausgegeben, da die Frühlingsfröste so vielfältig diese Vermählung vereiteln. Das bloß eingefestete Aprikosenauge fängt nach seinem eigenen Naturtriebe früh im März an, in Saft zu treten und aufzuschwellen, und muß dann vor allen andern Arten okulirter Stämme dem Froste nicht selten unterliegen. Eben so die Augen an den kopulirten Reifern. Dagegen geht man am sichersten, wenn man diese Art Bäume um Johannis auf's treibende Auge verulirt. Meistens erhalten sie oft noch vor Winter solche starke Zweige, daß viele von ihnen im Herbst oder Frühjahr ausgefest werden können. Diejenigen aber, welche keinen so starken Trieb machen, und mit kahlen Zweigen in den Winter kommen, verfrieren äußerst selten weiter, als an den Spitzen, wenigstens bleiben die beyden untersten Augen gut. Und da sie ohnehin im Frühjahr bis auf etliche Augen abgestumpft werden müssen, so war dieses allentfallige Verfrieren im Grunde unschädlich. Was aber das Kopuliren im October, November und December betrifft, so finde ich, daß auch diese den Frühlingsfrösten weit mehr ausweichen, als die im Frühjahr kopulirten, welche schon im Saft aufgefest werden. Denn bey den im Winter aufgesetzten Reifern tritt der Saft allmählig ein; sie sind schon durch die Winterkälte etwas abgehärtet worden.

Will man zu hochstämmigen Aprikosen okuliren, so zieht man auch, wie bey den Pfläschern, nicht den Schaft aus einem Aprikosenreife, sondern läßt den Pflaumen- oder Zwetschenstamm gut wachsen, erzieht ihn zur Krone, und brängelt dann um Johannis die Kronäste nahe am Stamme mit Aprikosenaugen.

Aprikosenbäume sind zu Hochstämmen am besten, wenn sie eine gegen die Sturmwinde und gegen Norden geschützte Lage erhalten können.

Der Harzfluß ist bey dieser Art Bäume die gewöhnlichste und tödtlichste Krankheit. Man muß daher theils so viel wie möglich verhindern, daß man dem Baume keine große Wunden verursacht, und keine starke Risse abschneidet; vielweniger darf man etwas an ihm schneiden, wenn schon sein Saft eingetreten ist. Man muß sogleich

die Wunden mit dem oben beschriebenen Baumkitt sorgfältig bedecken.

Je älter der Aprikosenbaum wird, desto besser und schmackhafter werden seine Früchte. Gewöhnlich sind diese so beschaffen, daß sie saftiger und besser zum frischen Genusse sind, wenn man sie im rechten Zeitpunkte, nämlich wenige Tage vor ihrer vollkommensten Reife, wo sie nur um dem Stiele, aber noch nicht an der obersten Spitze ganz weich sind, vom Baume nimmt, und sie etwa noch 2 Tage auf dem Lager an einem nicht allzuwarmen Orte nachreifen läßt. Dieses Nachreifen ist hauptsächlich bey Früchten solcher Aprikosenbäume nöthig, welche der Sonne sehr ausgesetzt sind; denn diese neigen sich wegen der unvermeidlichen stärkeren Austrocknung der Säfte mehr zum Meliirwerden. Auch nehme man sie nie warm von der Tageshitze vom Baume, sondern pflücke sie des Morgens.

§. 3.

Von der Klassifikation der Aprikosenarten.

Bei dieser Art Früchte finden sich bis jetzt noch nicht viele Sorten; und doch verlassen uns bei ihnen die Familiencharaktere fast ganz; ohne Subtilitäten ist hier nicht leicht eine systematische Eintheilung zu machen. Letzteres ist auch der geringen Anzahl Sorten wegen nicht nothwendig. Ich theile sie daher nur in solche:

- A. mit süßer Mandel,
- B. mit bitterer Mandel.

§. 4.

Beschreibung der vornehmsten Sorten Aprikosen

A. mit süßer Mandel.

- 1) Die Ananasaprikose. Die Holländische oder Bredaische Aprikose. Abricot de Hollande. Abr. de Breda.

Eine der schönsten und delikatesten Aprikosen, mehr platt als rund; die tiefe Furche ist meistens schief, so daß

die eine Hälfte größer ist als die andere. Was aber die sehr großen Stücke betrifft, die der Baum häufig trägt, so haben sie gewöhnlich eine reguläre Furche in der Mitte, die sehr zart und oft kaum merklich ist; auf der Sonnenseite ist sie stark roth getüpfelt, übrigens goldgelb; viele sind oft hochgelb ohne Roth. Das Fleisch ist ganz rothgelb, härtilch, voll edlen ananasartigen Saftes und von einem ganz vortheilhaften Geschmacke. Sie wird nicht mehlhalt, wie sonst die meisten Sorten. Der Stein ist klein und groß, und hat meistens einen doppelten Kern; er unterscheidet sich von mehreren dadurch, daß er auf der vorderen schmalen Seite nicht rundkantig ist, sondern zwei scharfe Kanten hat. Sie reift gegen die Mitte Augusts. — Wegen ihrer Delikatesse streben ihr die Ameisen und Wespen außerordentlich nach. *)

2) Die violette Aprikose. Abr. violet.

Diese ist ein wenig größer, aber nur vom zweiten Range. Auf der Sonnenseite fällt ihr Roth ins Violette, übrigens ist sie gelbrothlich; so auch das Fleisch. Der Saft ist zwar süß, aber weder häufig noch erhaben. Sie wird mehlhalt, wenn man sie auf dem Baume ihren vollkommenen Reifepunkt erlangen läßt und reift Anfang Augusts. Der Stein ist nicht so hart als sonst, und hat eine süße Mandel.

3) Die Provencer Aprikose. Abricot de Provence.

Sie hat dieselbe Größe und Gestalt wie die Holländische, aber eine schwarze Furche, welche die Hälften ungleich theilt. Sie ist auf der Sonnenseite lebhaft roth, hat dunkelgelbes Fleisch, einen sparsamen, aber feinen und weinigen

*) Zur Erziehung der Kernen oder sogenannten wilden Aprikosen, Kernaprikosen, sollte man keine andere Aprikosensorte erwählen. Es giebt eine delikate Art, die bei trocknen Jahren ein erstickliches Versäuen und einen Mustosen Geruch bekommt und recht saftig sind. Gar oft werden sie wieder eben dieselben Ananas-Aprikosen.

Cast. Der Stein ist braun und rauh. Sie reist wie Julius. — Der Baum wird auch nicht groß.

4) Die Aprikose aus dem Anquemois. Die rothe Aprikose. Abricot Angoumois.

Von gleicher Größe, etwas länglicht. Die Kieme ist glatt, am Stiele aber tief. Auf der Sonnenseite ist dunkelroth, mit Purpurflecken, übrigens gelbröthlich, schmelzendes rothachtiges Fleisch, vielen und sehr erhabenen, vorzüglich weinigen Saft. Der Stein ist dick und gelblich, mit einem süßen angenehmen Kern. Sie reist wie Julius.

Uebrigens ist auch noch die Rotterdamer Manaprikose, deren Mandel zuckersüß ist, und die spätere Angenaprikose zu bemerken.

§. 5.

Beschreibung der vornehmsten Sorten Aprikosen
B. mit bitterer Mandel.

5) Die Melle. Wilde Aprikose. Kernaprikose.

Sie ist geröthlich klein, rund, weißlichgelb, auf der Sonnenseite roth, voll süßen Safts und von delikatem Geschmack. *)

6) Die Portugiesische Aprikose. Abr. de Portugal (Wird auch die Algiersche genannt.)

Eine kleine, runde Aprikose mit seichter Kieme, hellgelb, auf der Sonnenseite selten rothlich, hat nur erhabene röthliche oder auch bräunliche Flecken, ein dunkel-

*) Sie wird aus dem gekleideten Kern gezogen und unveredelt gelassen; es kommt denn in Ansehung der Größe, Farbe und Güte der Frucht auf Boden, Lage und Güte der Orte an, wovon man sie erzieht. Außerdem, daß man oft eine neue, große und sehr vorzügliche Art erhält, so werden sie wenigstens, obgleich klein, doch überaus saftig und von überaus angenehmem und lieblichem Wohlgeschmack, der oft die besten Sorten übertrifft. Der Baum wird dauerhafter als die vorbedachten und

gelbes delikates Fleisch, das sich gern am Steine anhängt, vielen Saft und einen delikaten Geschmack. Sie ist reif nach der Mitte Julius.

7) Die frühe Aprikose. Die Muskatelleraprikose. Abr. précoce. Abr. hâtif musqué.

Unsere gewöhnliche kleine runde Frühaprikose, die hochstämmig gezogen wird. Ihre Furche ist feicht; nur diejenigen, welche frey an der Sonne hängen, werden auf der einen Seite roth; meistens sind sie goldgelb. Das Fleisch ist, wie gewöhnlich, von hochaelbröthlicher Farbe, wie das Fleisch der Melonen, saftig und hat in guten Jahren einlages Muskatellerparfüm. Sie wird jedoch, wenn sie überreift wird, leicht mehlig. Sie reift gegen die Mitte Julius.

8) Die Pfirsichaprikose. Die Zuckraprikose. Abricot Pêche. Abricot Sucré.

In der Beschreibung dieser Aprikosensorte weichen die Pomologen sehr von einander ab; man weiß daraus wirklich nicht klug zu werden. Dieselbe köstliche Sorte scheint mir die ächte zu seyn, welche ich unter dem Namen der Zuckraprikose ehemals erhalten und erzogen habe. Sie ist groß, rund, hat einen starken Einschnitt, viele Abthe, ein bürliches, doch zartes, röthlichgelbes Fleisch, voll angenehmen zuckersüßen Saftes, und einen parfümirten trefflichen Geschmack. Sie ähnelt daher mehr einer delikaten Maraschin-Pfirsche, als einer wässerigten Pêche. Sie reift mit den frühen Aprikosen. — Der Baum bildet ein schönes Gewächs, hat bräunlichrothe starke Sommertriebe und daran die Ärgen meistens dreyfach. Das Blatt ist schön, groß und glänzend. *)

9) Die große Frühaprikose. Die gemeine

ausserordentlich fruchtbar. — Die Steine der *M. nana* Aprikosen sind die vorzüglichsten zu erwähnendem Gebra.

*) Daß sich der Stein so leicht in der Mitte von einander theilt, um ihn mit der Stachnabel theilen zu können, bestärkt sich nach.

Aprikose. Abricot commun. Grand Abr. hâtif. Auch in manchen Katalogen Grand Royale, und die Römische genannt.

Ihre Größe ist verschieden; und wie überhaupt das Obst an Spanieren größer wird, so wird auch diese ziemlich oft länglicher. Uebrigens ist sie schön und wohlgeartet, der Hobe nach etwas breitgedrückt, hat fast immer gelbliche Halsien, färbt sich selten und wenig, und ist dunkelgelb. Das Fleisch ist zwar saftig und gut, hat aber kein hohes Parfüm, und wird auch leicht mehlig. Sie ist mit den Legieren der kleinen Frühaprikosen.

10) Die Orangen-Aprikose. Abr. Orange.

Sie gehört unter die kleinen, ist rund, doch ist meistens eine Seite kleiner als die andere, mit einer nicht sehr, aber sichtbaren Ranne. Die Stielbohlung ist ruf. Die Haut ist auf der Sonnenseite stark roth und oft mit kleinen Flecken besetzt; auf der andern Seite schon gelblich. Das Fleisch ist dunkelgelb, hat einen vortheilhaften Saft und erhabenen Geschmack. Die Mandel ist süß und angenehm. Sie reift im letzten Drittel des Julius. Der Baum ist klein und trägt sehr wildig. Seine Sommerbeeren sind ziemlich dick, auf der Sonnenseite hellroth, und auf der andern grün mit sehr kleinen grauen Punkten besetzt. Die Blüthen sind länglich, spitzig und dreizählig; die Blätter mehr lang als breit und haben lange Stiele, die von hellrother Farbe sind.

11) Die Aprikose von Nancy. Die Brüsseler Aprikose. Abr. de Nancy.

Diese hat die ansehnlichste Größe, ist etwas oval, ungleich, die Spitze ist nur gegen den Stiel sichtbar von einer Ranne, fahlgelb. Das Fleisch aber ist rothgelb, mehlig, wird nie mehlig, hat vielen angenehmen Saft, einen eigentümlichen erhabenen Geschmack, und einen großen Stein mit scharfen Kanten, wie die Ananasaprikose. Sie reift im August.

12) Die Aprilose mit geflecktem Blatte.
Abricotier panaché.

Die Frucht ist schön, mittelmäßig groß, auf der Schattenseite wachsgelb, auf der Sonnenseite hochgelb und oft schön roth gefärbt; die Rinde ist nicht tief. Ihr Fleisch ist schmelzend, süß und sehr gut. Sie reift gegen die Mitte des Augusts. — Der Baum hat das eigene, daß seine Blätter in der Mitte große weiße, theils auch gelbe edelte Flecken haben. Indessen haben sie nicht immer alle Blätter, ja blüswellen und in manchem Jahre ganze findet man die Flecken sehr sparsam besonders bei älteren Bäumen. Das folgende Jahr darauf sind sie wieder fast alle gefleckt. Auch ist oft das Holz, zumal an den Sommertrieben, orangegelb gefleckt und gestreift, und sehr schön, roth, zuweilen aber auch, wie die andern Aprilosentriebe, grün.

13) Die Albergeaprilose. Abr. Alberge.

Eine kleine, aber vorzügliche Frucht, der Höhe nach etwas breit gedrückt, an der Sonnenseite von dunkelgelber Holzfarbe, mit sehr kleinen röthlichen Punkten; übriges grüngelblich von sehr zartem, fast schmelzendem Fleische, mit vielem erhabenen weinigen Saft, mit etwas bitterlichem Geschmacke, der aber nicht unangenehm ist. Sie reift Mitte Augusts.

14) Die Ungarische Aprilose.

Die Frucht ist länglicht, auf der Sonnenseite roth, mit einem Spalt, der beide Hälften ungleich theilt. Der Stiel ist länger als bei andern Aprilosen. Ihr Fleisch ist goldgelb, saftig und gut, doch kommt sie an Geschmack den erstern Aprilosen nicht bey. Der Stein hat meistens einen doppelten Kern. Sie reift früh mit der Ananasaprilose, obgleich sie später blüht.

Der Baum zeichnet sich vor andern dadurch aus, daß seine Blätter einen Zoll längeren Stiel haben als andere Sorten, so wie auch die Blüthen einen längeren Stiel

haben. Er macht einen besonders scharfen Bucht, und schlägt im Pfropfen, Stücken u. dergl. andern sehr leicht an.

15) Die schwarze Aprikose. Die Alexandrinische Aprikose. Abr. d'Alexandrie.

Eine Mittelfrucht zwischen Aprikose und Pflaume; sie fällt eben so, wie die Kirschpflaume, Prune-Corise, zwischen Kirsche und Pflaume, hat auch einen eben so wilden Trieb und Wuchsthum, und in der ersten Jugend Stacheln. Sie macht auch solche garte, lange, dünne Zweige von schwarzrother glänzender Farbe auf der Sonnenseite und von grüner auf der andern, hat sehr kleine Augen, kleine Blätter mit rothen Stielen, die jedoch dem Blatte des Pflaumenbaums gleichen, von dunkelgrüner Farbe. Die Blüthe ist nur halb aprikosenartig, hat kleine Stiele und blühet sich stärker; die Blumenblätter sind nicht so roth, als an der Aprikosenblüthe, auch nicht so groß. Sie blühet zu gleicher Zeit mit der Frühaprikose, wird aber später reif. Die Frucht ist nicht groß, rund, mit einer leichten Furchung. Auf der Sonnenseite ist sie schwarzblau, auf der andern dunkelroth; ist aber die Jahreswitterung nicht sehr warm, so wird sie wenig schwarz und nur roth. Sie hat einen etwas pflaumenartigen kurzen Stiel, der nicht an der Frucht hängen bleibt, wenn sie überreif abfällt. Das Fleisch ist roth bis gegen die Mitte, um den Stein herum aber goldgelb; die gelben Aderh. desselben gleichen auch durch das rothe Fleisch. Es hat vielen süßen Saft, der aber zunächst um den Stein herum säuerlich ist. Der Geschmack so ziemlich gut, kommt aber den guten Sorten wahrer Aprikosen nicht bey. Der Stein ist aprikosenartig, seine Ranten aber sind nicht so scharf; auch löst er sich nicht vom Fleische. Seine Naht ist nicht so stark verwachsen, wie die der Pflaumensteine, sondern er zerfällt nach Art der Aprikosensteine von einander, wenn er in die Sorge des Messers gesetzt wird und man ihn zerlegt damit auf die Erde fallen läßt. Das Holz des Stammes gleicht ganz dem der vollkommenen Aprikosen.

16) Die Rotterdamer Mandel-Äpfelose.

Dieser vortrefliche Baum wurde vor wenigen Jahren aus einem Kern erzogen, der aus Rotterdam gekommen ist. Das Aeußerliche der Frucht gleicht der Ananäs-Äpfelose, ist aber derselben an Größe und Geschmack noch vorzuziehen, auch der guten Orangen-Äpfelose. Die Mandel ist zuckersüß, und oft sind zwey Kerne in einem Steine. Der Baum erreicht die gewöhnliche Größe, ist sehr gesund und liefert jährlich die schönsten Früchte in Menge. Das sehr große, rundliche und dunkelgrüne glänzende Blatt zeichnet sich vor allen übrigen Sorten aus. Die braunrothen glatten glänzenden Sommertriebe sind meistens mit einfachen Augen besetzt. — Vom allerersten Range.

17) Die späte Orangen-Äpfelose.

Diese hat außer ihrer großen Delikatesse noch das Verdienst, daß sie spät im September noch zeitigt, wenn die übrigen alle längst vorüber sind. — Der Baum treibt nicht so stark, als andere, hat glatte rothe Sommertriebe, die gewöhnlich mit einfachen rothen Augen besetzt sind. Die Blätter sind rund, rauh und nicht glänzend, haben eine kurze Spitze und sind im Bogen gezahnt.

Neuntes Kapitel.

C Vom Kirschenbaume.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Kirschenbaums.

Obgleich Teutschland nur die eigentliche Vorrathskammer und der rechte Sitz der Kirschen heißen kann, so sind diese doch, was die veredelten Kirschen betrifft, erst 47 Jahr vor Christi Geburt nach Rom gebracht worden und zwar aus Cerasunt, (weßwegen der Kirsch-

baum lateinisch *Cerasus* heißt) einer Stadt in Pontus in Kleinasien; Lucullus zerstörte diese Stadt und brachte den Kirschbaum mit nach Rom. Sie kamen 120 Jahre darauf nach England und von da endlich nach Teutschland.

Den Kirschbaum setzt Linné zu dem Geschlecht des Pfämenbaums *Prunus*, welcher nach seinem Pflanzensystem in die erste Ordnung der zwölften Pflanzenklasse gehört, die er *Icosandria Monogynia* nennt, und welche diejenigen Pflanzen unter sich begreift, die 20 und mehr dem Reich der Blumen in einem Ringe einwirkende Staubfäden, und nur einen Staubweg haben. Sie gehören also auch zum Zwitтерgeschlecht.

Es gibt nur zwei Hauptkirschenerlen oder Geschlechter, süße und saure; durch die verschiedenen wechselseitigen Befruchtungen derselben sind ohne Zweifel viele Berühedenheiten erschienen, und erscheinen noch täglich. Die I. ist die Baldkirsche oder Zwieselskirsche, Zwieselbeere, *Cerasus sylvestris fructu nigro et rubro*, welche Linné botanisch so beschreibt: *Prunus avium umbellis sessilibus, foliis ovato-lanceolatis conduplicatis subtus pubescentibus*, d. i. *Prunus* mit eyrunden, lanzelförmigen, zusammengefalteten Blättern, welche auf der untern Fläche feinhaarig sind, und mit feststehenden Blumendolden, auf welche kleine runde Kirschen von süßem und bitterem Geschmack folgen. Die II. ist die Sauerkirsche, *Prunus Cerasus*, welche botanisch so beschrieben wird: *Prunus Cerasus umbellis sessilibus, foliis ovato-lanceolatis conduplicatis glabris*, d. i. *Prunus* mit eyrunden, lanzelförmigen, glatten, zusammengefalteten Blättern und Blumendolden, auf welche Büschel von vielen Früchten folgen, die ein weißes, saftiges süßes und säuerliches Fleisch und in der Mitte desselben einen Stein haben und nach der verschiedenen Natur ihrer Spielarten vom May bis in den September eine nach der andern zur Reife kommen.

Der Stamm und die Zweige aller Kirschenbäume haben vielerley Rinden. Die äußerste ist harte und stark, wie Leder; die zweyte ist viel dünner, und lange nicht so hart, als die erste; die dritte ist sehr dünn und schwammig, ohne Festigkeit; die vierte ist weiß und schwammig, und ihre Fasern laufen nach der Länge, da die der drei erstern in die Quere gehen. Die Augen der Kirschbäume sind dreyerley: Holzaugen, welche spitzig sind, woraus die Laubreiser der Zweige entstehen; Blätteraugen, die etwas dicker und stumpfer sind, welche an den Sommerlatten stehen, entweder eins zwischen zwey Blütheaugen, oder zwey Blätteraugen, worzwischen ein Blütheauge sitzt; und Blütheaugen, die dicken und schwammig sind, woraus die Frucht wächst. Die Blätter sind doppelt im Auge zusammengepackt, sind ein verlängertes Eyrund, an beyden Enden spitzig. Ihre Größe, Gröنة, Ausgabung &c. verändert sich nach den Sorten. Ihre Blüthe gehört auch unter das Zwitlergeschlecht, und besteht aus einem Kelche, aus 4 weißen Blumenblättern, aus 21 bis 30 Faden, mit nierenförmigen Staubgefäßen, aus einem Stempel, (dem weiblichen Geburtsglied der Blume) und aus der jungen Frucht, auf dem Boden des Kelches.

Der Kirschbaum nimmt mit geringem Lande vorlieb; er liebt hauptsächlich ein trockenes Erdreich; im nassen thut er nicht gut. Am gedulichsten wächst er in mergelartigem Boden, oder in guter Gewässererde, wenn auch deren Tiefe Felsen hat; er wird da in wenigen Jahren ein großer Baum. Den Viehdünger verabscheuet er; dieser verursacht ihm den Harzfluß und Brand. Er giebt uns unter den Obsthäumen seine erquickende Frucht am ersten, und zwar zu einer Jahreszeit, wo sie außerordentlich angenehm und erfrischend, und fast für jedermann gesund ist, wie überhaupt das Obst unserm Blut den gemäßen und besten Saft mittheilt. Und welche vortheilhafte Kost kann nicht aus frischen und getrockneten Kirschen hergetrieben werden! Welche Haushaltung kann sie nicht auf das Beste benutzen! Halten sie sich auch nicht lange frisch, so lassen sie sich doch alle vortheilhaft unterbringen.

Die Kirschbäume theilen sich in saure und süße:

Kirschenarten ein. Die sauren wachsen nicht groß; aber die süßen erreichen eine Höhe von 40 bis 50 Fuß; sie werden oft wie die Eschenbäume, so wie auch ihr erster Stammbaum, der wilde Kirschbaum (*Prunus avium*) Ihre Blüthe ist eine Pracht der Natur. Ihre Frucht reift sie sowohl am jungen Holze unmittelbar aus dem Auge der Zweige, als auch am alten Holze auf dessen Fruchtträgern, welche zuerst am äußersten Ende der Zweige am Vorschein kommen, hernach aber weiter zurück. Sie bleiben einige Jahre hindurch traagbar. Auf die Länge oder Kürze der Ernte hat die Jahreswitterung vielen Einfluß. Den regenvollen Frühjahren bekommen die Kirschen längere Ernte, als sonst gewöhnlich.

L 2.

Von der Fortpflanzung und Erziehung der Kirschbäume.

Die Kirschbäume lassen sich durch Okulliren, Kopuliren und Pfropfen in ihrer Art fortpflanzen, wobei man nicht nur die aus Kernen selbst gezoenen Sämlingen zu Pfropfschänken gebrauchen kann, sondern auch eben so gut die wohlgewachsenen aus Waldungen (nicht durch Lausläusen, sondern aus Kernen entstandenen;) denn es ist bei den Kirschen nicht wie bei den Apfel- und Birnensorten. Saurer Arten und süßsäuerliche können auf süße und saure Sorten okulirt oder gepfropft werden; doch erfordern sie bisweilen bloß saure Arten, einige schlagen auf süßen nicht immer an, wie z. B. die heimische Kirsche. Sie sind auch nicht so fruchtbar aufeinander. Süße werden gewöhnlich auf süßen Stämmen veredelt; auf sauren kommen sie selten gut fort. Die sauren Kirschenarten haben das charakteristische Kennzeichen, daß sie nicht hängende, sondern mehr oder weniger stehende, sehr dunkelgrüne und viel glänzendere und gleichmäßigere ausgeadete Blätter haben, als die süßen Kirschenarten, welche hängend, hellgrün, nicht so glatt, sondern faltig, groß, dünn und sehr stark ausgeadete sind. Selbstständig, doch nicht allemal, lassen sie sich am Holze er-

kennen. Saure Kirschenwildlinge haben dunkelgraue Schäfte; süße Wildlinge haben weißgrane Stämmchen und härtere Zweige.

So dauerhaft die erwachsenen Kirschbäume auch sind, so jählich sind die ganz jungen Kirschenwildlinge in Abicht auf den Frost. Wenn sie schon in Saft getreten sind, so macht sie ein heftiger Nachtfrost schwarz. Uebrigens wachsen sie stark und schnell, und tragen auch bald.

Das Okultiren und Kopuliren ist für den Kirschenbaum die beste Veredlungsart. Will man den Schaft auf dem edlen Reife erziehen, so wird das Auge am jungen Stämmchen tief bey der Erde eingesezt, und ferner nach der im I. Theil gezeigten Art behandelt. Weil bey dieser Art Steinobst der Saft im Frühling zeitig eintritt, und dann die Frühlingsfröste desto nachtheiliger sind, so ist das Okultiren auf das treibende Auge um Johannis sicherer, als das auf das schlafende Auge. Vorzüglich aber ist für den Kirschenbaum das späte Kopuliren im October bis Januar; denn dabey geht kein Auge durch Frost zu Grunde. Auch ist das Okultiren in die Reife sehr bequem und gut. Man läßt den Kirschwildling mit einem geraden schönen Stamme erwachsen, und bedüngelt um Johannis 2, 3 oder 4 Reife. Ergreift man bey'm Okultiren oder bey'm sonstigen Veredeln der Kirschen, von ohngefähr Blütheaugen, so muß man den Blüthenknosp, ehe er zum Aufsteigen kommt, abzwicken; es treibt dann doch gewöhnlich recht gut fort, und macht ein schönes Reis. Läßt man es aber verblühen, so wird nicht nur die Frucht schlecht und eckel, und fällt gewöhnlich unreif ab, sondern es kommt auch nicht leicht ein Holzreis nach, wie bey dem Kernobste.

Man hat außer den Kirschwildlingen keine Stämmchen, worauf sich die Kirschen veredeln lassen, wenigstens nicht mit Dauer und Fruchtbarkeit. Obgleich der Kirschenbaum mit dem Pflaumerbaume verwandt ist, so nehmen sie doch untereinander die wechselseitige Veredlung nicht an; nur der Zwergstrauch, die sogenannte bittere Steinkirsche, *Prunus Padus Mahaleb*, die eigentlich keine Kirsche ist, nimmt die Veredlung der Kirschen nach neuern Erfahrungen an. Diese dienen zu Kirschzweigen.

men. Doch sind sie nicht unumgänglich nöthig; man n auch saure Kirschenslämichen, oder Säftirschen und Schweicheln, die nicht sehr stark treiben, dazu nehmen.

Was die Verpflanzung der jungen Kirschenslämiche betrifft, so ist ihnen zwar wegen ihres frühen Ausbruches die Herbstverpflanzung am angemessensten; doch eignen sie auch gut an, wenn sie im Frühjahre verpflanzet, gehörig behandelt werden; besonders aber vürtheilt die Frühlingsverpflanzung auch bey einem etwa erfolgenden trocknen Sommer alle schädliche Folgen, wenn die so oft angewandte Einschlammung dabey angewendet wird.

உரிசெய்தல். உரிசெய்தல்.

<p>A.</p> <p>Mit schwebendem Geste, und einfarbiger, schwarzer, oder doch dunkler Haut.</p>	<p>a.</p> <p>Mit weichem Gesicht.</p> <p>Stammennamen: Schwarze Negrieren.</p>	<p>b.</p> <p>Mit hartem Gesicht.</p> <p>Stammennamen: Schwarze Negrieren.</p>
<p>Mit nicht schwebendem Geste, bunter, aus mehreren Farben gemischter Haut.</p>	<p>a.</p> <p>Mit weichem Gesicht.</p> <p>Stammennamen: Weiße Negrieren.</p>	<p>b.</p> <p>Mit hartem Gesicht.</p> <p>Stammennamen: Weiße Negrieren.</p>
<p>Mit schwebendem Geste, einfarbiger, ohne Vermischung von Weiß und nur in Weiß münchener Haut.</p>	<p>a.</p> <p>Mit weichem Gesicht.</p> <p>Stammennamen: Schwarze Negrieren.</p>	<p>b.</p> <p>Mit hartem Gesicht.</p> <p>Stammennamen: Schwarze Negrieren.</p>
<p>Mit nicht schwebendem Geste, einfarbiger, ohne Vermischung von Weiß und nur in Weiß münchener Haut.</p>	<p>a.</p> <p>Mit weichem Gesicht.</p> <p>Stammennamen: Schwarze Negrieren.</p>	<p>b.</p> <p>Mit hartem Gesicht.</p> <p>Stammennamen: Schwarze Negrieren.</p>

II. G e n e r i r t e n - B a n n g e s t i c h t.

A.

Mit stehendem Geste, einfarbiger schwarzer, oder doch dunkler Punkt.

a.

Mit dem großen Gauch-
fischblatt, und stehenden
Zweigen; im Geschmack:
flüchtig bis fast ganz süß.

Klassenname:

G e s t i c h t s t e n.

b.

Mit dem kleinen Gauch-
fischblatt, und dünner
nach hängenden Zweigen;
im Geschmack: süßamer,
sich bis fast ganz sauer.

Klassenname:

B e i c h t e n.

+

I r r e g u l ä r e

dieser Klasse.

B.

Mit nicht stehendem Geste,
bedeckter, fast durchsichtiger
Punkt.

a.

Mit dem großen Gauch-
fischblatt, und stehenden
Zweigen; im Geschmack:
flüchtig bis fast ganz süß.

Klassenname:

I c h t i c h t e n.

b.

Mit dem kleinen Gauch-
fischblatt, und dünner
nach hängenden Zweigen;
im Geschmack: süßamer,
sich bis fast sauer.

Klassenname:

K u r z e n.

+

I r r e g u l ä r e

dieser Klasse.

Ich lege bey dieser Klassifikation den Süßkirschenbaum und den Sauerkirschenbaum zum Grunde. Diese beyden Kirschbaum-Geschlechtsarten sind sowohl nach ihrem Wachstume und nach ihren Rinden, als auch, am sichersten, nach dem Stande der Blätter zu unterscheiden. Denn verschiedene Süßweicheln und Glaskirschen, die zum Theil fast eben so große Bäume, als die Süßkirschen seyn, und deren Blätter mit letztern so viele Aehnlichkeit besitzen, haben doch stets mehr aufrechte oder doch geradeaus stehende Blätter, während die Blätter der Süßkirschen I. A, B, und C, stets hängend sind. Am auffallendsten findet man dieses im Frühlinge.

Ferner hat und die Natur bey den Früchten des ganzen Kirschengeschlechts zwey Hauptunterscheidungszeichen angegeben, nämlich die mit färbendem und die mit nicht färbendem Saft. In den Süßkirschenarten I. liegt wieder bey beyden die Unterabtheilung, mit weichem und mit hartem Fleische. Die Wachskirschen d. h. die Süßkirschen mit nicht färbendem Saft, mit eisfarbiger Haut ohne Roth I. C. weichen zu sehr von der Klasse I. B. a, ab; sie können eine eigene Klasse bilden, zumal da sich nun auch Wachskirschen mit hartem Fleische I. C. b, Wachsknorpellirschen, durch den Samen erzeugt haben.

Bey den Sauerkirschen II. nimmt man in dem Stande der Zweige und in der Größe oder Kleinheit der Blätter einen in der Natur wesentlich liegenden Unterschied wahr; weitere Erfahrungen aus den erzogenen Naturkindern dieser Kirschen werden diese Behauptung rechtfertigen. So liefern z. B. die Kerne und Samen von den Früchten der Prager Muskateller, der Belfer und anderer, die in die Klasse II. A. a, gehören, immer wieder solche Früchte, die dieser im Wachstume der Bäume, der größern Blätter, der stehenden Zweige und dem Geschmack der Früchte ähnlich sind.

Diesartigen Sauerkirschen, die das größere — des Süßkirschenblatt ähnliche — Blatt besitzen, haben stets

hende, und bey den Glaslirschen nur waagrecht liegende hängende Zweige. Wenn man das Süß im edel nennen will, so liefern diese Bäume edlere, als die mit dem kleinen Blatte und mit hängenden, einige Ausnahmen abgerechnet, wie z. B. bey den köstlichen Belafel, und dem gros Gohet.

Die Charakterzeichen des größern oder kleinern Blattes der Sauerlirschen liegen wirklich in der Natur, man versucht werden kann, dieß auch denjenigen II. A. b, und II. B. b, beizulegen, zuweilen zugeschnitten nämlich ein vollstättiger, frisch gepresster, oder geschnittener Baum sehr große Blätter hervorbringt. Man wird doch finden, daß, wenn man den Baum überläßt, diese Blätter in ihre ursprüngliche Gestalt wieder zurückgehen. Eine ähnliche Verwandlung auch mit dem Hängen und Strecken der Zweige. Bäume, die von Natur hängende Zweige haben, durch raschen Trieb oder durch stilles Wachsthum, mehr stehende als hängende Zweige zu. Aber auch diese werden bey weniger raschem Wuchse und unterlassnem Schutte wieder hängende erhalten.

Um Umschreibungen zu vermeiden, ist es sehr nothwendig, für jede Klasse eine eigene Benennung festzusetzen. In allen Provinzen Deutschlands heißen die Süßlirschen weichen Fleisch, sowohl mit färbendem, als nicht färbendem Saft, Herzlirschen, nur mit dem Beyworte (beide Klassen zu trennen) die schwarzen und die buntten.

Die Süßlirschen mit festem Fleische, sowohl färbendem, als nicht färbendem Saft, haben in den Provinzen Deutschlands mancherley Benennung. In Oesterreichischen: Krauselirschen; im Krachlirschen; am Niederrhein: Knacklirschen; in Ober- und Niedersachsen und auch in einem Theile Frankreichs: Knorpelirschen. Dieses Wort ist in Oesterreich, Elsaß und Niederrheinländer verbräuchlich, und verknüpft ihm die Eigenschaft der Knorpel, die Härte des Fleisches.

Die Klasse II. A. a, ist wohl der Name Süß-

34.
 Baum.
 Diese ber
 ihrem W
 sichersten
 Denn ve
 Theil fa
 fern, ni
 besitzen,
 aus stei-
 I. A, 1
 findet n

den
angege-
farbent
liegt r.
dem
d. h.
farbic
Klass
zuma
Gle
ben

Ste
Blä
wal
der
ger
Er
rei
sei
gi
de

[illegible]

in Saft und Geschmack weit unterschiedener, als der allgemeine Baum von einer und derselben Sorte. Seine Blätter und seine Triebe sind oft viel stärker an Farbe, bald zarter, bald festscher, ohne des Unterschiedes zu gedenken, wenn der Baum unter dem Messer steht und stets zu heftigem Triebe gereizt wird. Das regenhafte Jahr macht häufig auffallende Veränderungen an den Kirschenfrüchten. Die Stiele werden kürzer, die Farbe wird blässer, der Saft wässeriger etc. So erscheint die rothe Oranienkirsche im regnerischen Sommer röthlichgelb, da sie im heissesten und warmen roth wird. — Bei so bewandten Umständen ist es denn leicht zu verzeihen, wenn der aufmerksame Forscher eine Zeitlang eine Sorte verkennt, und erst nach mehreren Jahren einsehen lernt, daß er sich geirrt habe.

Uebrigens habe ich diejenigen Sorten, welche bis jetzt noch nicht ganz genau untersucht sind, und also nicht zuverlässig verbürgt werden können, mit Admischen Jahrbüchern bezeichnet, und sie nach ihren Klassen, wozu sie gehören, auch nach ihrer wahren oder wahrscheinlichen Reifezeit, an einander gereiht.

§. 4.

1. Kirschen von dem Südkirschenbaumgeschlecht.

A. Mit färbendem Saft; mit einfarbiger, schwarzer, oder doch dunkler Haut.

a) Mit weichem Fleische. — (Klassenname: Schwarze Herzkirschen.)

1) Große frühe Mayherzkirsche. Guignee-tive de May.

Diese Kirsche unterscheidet sich von allen andern ihrer Klasse durch die frühe Zeitigung. Sie ist bei vollkommener Zeitigung purpurschwarz zu nennen. Ihre Größe ist stark mittelmäßig. Ihr Fleisch und Saft ist dunkelroth von Farbe, süß und annehmlich. In günstiger Jahreswitterung kommt sie gegen Ende May's, sonst gewöhnlich in der ersten Hälfte des Junius.

wechsel der passendste. In Ober- und Niedersachsen werden diese meistens Kirschen; in Franken oder spanische Weichseln genannt. Das erstere generelle Wort erfordert zu viele Umsätze oder Umschreibungen, es deutlich zu machen, und bey letzterem können wir doch nicht annehmen, daß alle Kirschen dieser Klasse aus Franken abstammten.

Die Früchte der folgenden Klasse II. A, b, heißen fast durchgängig in Franken und Schwaben Weichseln. — Viele von diesen Sorten haben die Eigenschaft, daß sie sich wie die Ostholmer Weichsel durch ihre häufige Wurzelbrut leicht fortpflanzen. Auch hier findet eine irreguläre Spielart statt.

Die Früchte der Klasse II. B, a, werden in Niedersachsen meistens Glas-Kirschen genannt, so wie die der folgenden Klasse B, b. In Franken und Schwaben aber heißen sie Amarellen, Umbrellen, Umberrn. Da aber diese und jene sich als Baumart wesentlich von einander unterscheiden, so ist es nothwendig, für beide eigene Klassenbezeichnungen anzunehmen. Die erstere kann als Glas-Kirsche, und die letztere Amarelle heißen. Verschiedene Sorten dieser letztern vermehren sich gleichfalls durch Wurzelbrut leicht. Auch finden sich bey diesen mehrere irreguläre oder abweichende Spielarten.

Was nun die Beschreibung der Kirschenforten nach den erwähnten Klassen betrifft, so habe ich sie nach ihrer Reifezeit geordnet, und nach dem verzeichneten Schema angeführt, wobei denn zugleich diejenigen bekräftigt werden, welche unter verschiedenen Namen vorkommen und gleichwohl Identitäten sind. Denn es hält sehr schwer, sich aus dem Chaos der Provinzialnamen herauszuwickeln, wenn man die Menge der oft so nahe verwandten Sorten bis zur völligen Gewißheit beobachten will, ohne die Sorten an erwachsenen Bäumen bey einander zu sehen, und in einem günstigen Kirschenjahre zu beobachten, theils die Jugend eines Baums, theils die Jahresverwitterung oft sehr täuschende Veränderungen an den Früchten verursacht, welche man oft für ganz unmöglich halten würde. Der junge Baum in seiner jugendlichen Kraft bringt oft seine Früchte viel größer, in der Gestalt viel veränderten,

im Saft und Geschmack weit unterschiedener, als der ältere Baum von einer und derselben Sorte. Seine Blätter und seine Triebe sind oft viel stärker an Farbe, bald gelblicher, bald frischer, ohne des Unterschiedes zu gedenken, wenn der Baum unter dem Messer steht und stets zu härkerem Triebe gereizt wird. Das regenbaste Jahr macht ebenfalls auffallende Veränderungen an den Kirschenfrüchten. Die Stiele werden kürzer, die Farbe wird blässer, der Saft wässeriger ic. So erscheint die rothe Drancienkirsche im regnerischen Sommer röthlichgelb, da sie im sonnenreichen und warmen roth wird. — Wer so bewandten Umständen ist es denn leicht zu vergehen, wenn der aufmerksame Forscher eine Zeitlang eine Sorte verkennt, und erst nach mehreren Jahren einsehen lernt, daß er sich geirrt habe.

Uebrigens habe ich diejenigen Sorten, welche bis jetzt noch nicht ganz genau untersucht sind, und also nicht zu verläßig verbürgt werden können, mit Admischen Zahlen bezeichnet, und sie nach ihren Klassen, wozu sie gehören, auch nach ihrer wahren oder wahrscheinlichen Reifezeit, an einander gereiht.

§. 4.

1. Kirschen von dem Süßkirschenbaumgeschlechte.

A. Mit färbendem Saft; mit einsärbiger, schwarzer, oder doch dunkler Haut.

a) Mit weichem Fleische. — (Klassenname: Schwarze Herzkirschen.)

1) Große frühe Napberzkirsche. Guignehative de May.

Diese Kirsche unterscheidet sich von allen andern ihrer Klasse durch die frühe Zeitigung. Sie ist bei vollkommener Zeitigung purpurschwarz zu nennen. Ihre Größe ist stark mittelmäßig. Ihr Fleisch und Saft ist dunkelroth von Farbe, süß und angenehm. In günstiger Jahreswitterung kommt sie gegen Ende May's, sonst gewöhnlich in der ersten Hälfte des Junia's.

2) Frühe schwarze Herzlirsche.

Sie ist vollkommen wie eine große schwarze Herzlirsche gestaltet, aber sehr klein. Die Farbe der Haut ist ganz schwarz, das Fleisch weich und sehr dunkelroth, voller Süßigkeit, aber bitterlich, wenn sie erst anfängt zu gelben. Der Baum trägt voll.

3) Die süße Mayherzlirsche.

Diese ist wegen ihrer Fruchtbarkeit, Güte und ihres ökonomischen Nutzen sehr vorzüglich, und hier unter dem Namen der Frühlirsche einheimisch, so wie auch die folgende, welche die Zweyte heißt, und oft mit ihr zeitigt, und wovon stets in Menge getrocknet wird. Jene ist mittelmäßig groß, dem Ansehen nach rund, jedoch etwas kumpfbeyförmig, mehr schwarz, als rothbraun; der Stiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, röthlich und sitzt in einer engen Höhle. Der Stein ist vorzüglich runder, als bey andern Süßlirschen, hat aber doch eine Spitze. Das Fleisch ist nicht ganz weich, der Saft sehr dunkelroth, häufig und von einem sehr gewürzhaften Geschmacke, wenn anders die Lirsche nicht bey häufigem Regen aufwächst; sonst wird sie weicher, von wässerigtem Saft; viele davon verfaulen auf und faulen. Sie reist in der ersten Hälfte des Junius. Zum Trocknen ist sie nebst der folgenden unter den Süßlirschen eine der vorzüglichsten und gekocht von einem sehr gewürzhaften Geschmacke.

4) Die große süße Mayherzlirsche.

Diese folgt in der Zeitigung auf jene; sie zeitigt zugleich mit ihr, wenn regenhafte Bitterung jene zurückhält. Sie ist größer, runder, die Furche ist unmerklicher, schwächer, das Fleisch etwas fester; sie hat grünere Stiele, die flacher anstehen.

5) Die Werdersche frühe schwarze Herzlirsche.

Sie ist eine sehr große Lirsche, sehr breit und kumpfbeyförmig, mit einem so tiefen Einschnitte, als je eine Lirsche hat. Der vielen ist er so tief, daß oben kaum Stiel beyde Waden einer Brust gleichen, wie bey der Frü-

sche, Teton de Venus; auf der andern Seite aber ist die Haut ausgefrant. Ihre Farbe ist glänzend schwarz; der Stiel ist $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, mittelmäßig stark und sitzt in einer tiefen Höhle. Unten hat die Kirsche ein Stempelgrübchen und einen starken grauen Punkt. Das Fleisch ist ziemlich weich, sehr färbend, angenehm säuerlich süß. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht groß, rund, etwas herzförmig; es bleibt Fleisch an seiner breiten Kante. Die Kirsche reift Ende Junius.

6) Große schwarze Waldkirsche. Schwarze Mollenkirsche. Kleine Maulbeerkirsche. Grosse merise noir.

Diese Kirsche gehört zu den kleinen. Sie ist fast rund, auf beiden Seiten etwas breit gedrückt, und hat selten eine bemerkbare Furche; oft ist aber da, wo sie seyn sollte, die schwarze Farbe etwas röthlich. An der stumpfen Spitze ist ein Grübchen, wie ein Nabelstich. Die Farbe ist fast schwarz. Die Stiele sind ganz grün, nicht gar dünn und von verschiedener Länge, doch selten über $1\frac{1}{2}$ Zoll lang; sie liegen ganz flach auf, ja los an den Früchten, wenn sie sehr reif sind. Das Fleisch ist weich, sehr saftig und von dunkler Farbe. Der Saft ist sehr färbend; der Geschmack angenehm süß mit einer pflanzlichen Bitterkeit, welche an ihre wahrscheinliche Abstammung von der schwarzen Wald- oder Bogelkirsche erinnert. Der Stein ist klein, doch die herzförmig. An der Kante bleibt etwas Fleisch hängen. — Der Baum wird groß und sehr tragbar. Meistens kommen aus einem blühenden Fruchtauge 2, 3, 4 Kirschen. Wenn bei warmer Witterung die Kirschen am Baume bleiben, so trocknen oder baden sie sich selbst und werden sehr wohlschmeckend. Von den mit ihr fast zugleich reifenden Kirschen ihrer Klasse Nro. 3. 4. 7. unterscheidet sie sich durch ihre Kleinheit, durch ihren bitterlichen Geschmack, kleinen Stein und ganz grünen Stiel.

7) Die Kronberger Kirsche. Der Wildling von Kronberg.

Hier erzeugte sich vor etlichen Jahren eine vortrefliche Süßkirsche aus dem Kern. Sie ist groß, kugelförmig,

und die schwärzeste, die es geben kann. Der Stiel ist beinahe 2 Zoll lang, das Fleisch etwas härlich, voll des süßesten Safts und von einem angenehmen Geschmacke. Der Stein ist klein, und obgleich die Frucht rund ist, so hat doch der Stiel eine spitze und eine runde Bildung. Sie zeitigt Ende Junius und Anfang Julius.

8) Büttner's schwarze neue Herzlirsche.

Am Stiel ist diese Lirsche dick und vollständig, auf beiden Seiten etwas platt gedrückt und an der Spitze stumpf abgerundet. Auf einer Seite hat sie eine merklüche Naht, auf der andern eine merklüche Rinne. Sie gehört zu den größten Lirschen. Ihre Farbe ist glänzend schwarz; auf der Seite, wo die Naht ist, befindet sich gewöhnlich ein hellrother Streifen. Das Fleisch ist sehr dunkelroth, etwas fest, doch gehört die Lirsche unter die mit weichem Fleische. Der Saft ist häufig und sehr färbend, der Geschmack süß und angenehm. Der Stein ist fast rund. Sie zeitigt in der Mitte des Julius. Von der gemeinen schwarzen Herzlirsche unterscheidet sie sich durch ihre mehr runde Form, dünnere Haut und weiches Fleisch. Der Baum trägt viel.

9) Die kleine lange schwarze Wald- oder Vogellirsche.

Sie ist die Schwester der folgenden runden und des im Kleinen, was die schwarzen Herzlirschen mit weichen Fleische im Großen sind. Man sieht es ihr gleich an, daß ihre Gestalt länglicht ist. In ihrer Höhe muß sie sitzen Linten und eben so viel in ihrer Breite, die mit der Dicke einerley ist. Das Blüthengrübchen zeichnet sich durch einen grauen Punkt aus. Der Stiel ist lang und steht in einer flachen Vertiefung. Das Fleisch ist zart, und je näher am Steine, desto schwärzer. Der Geschmack ist süß, hintennach etwas bitterlich. Sie zeitigt Ende Junius und dauert wohl 4 Wochen. — Der Baum wird stark und das Blatt ist wie das der folgenden runden.

10) Die kleine schwarze runde Vogel- oder Waldlirsche. La Merise noire.

Diese größtentheils bekannte Frucht scheint zwar ganz

rund zu sehn; allein ihre Breite hat doch den größten Durchmesser; ihre Höhe ist geringer, und ihre Dicke noch geringer. Sie mißt 6 Linien in der Höhe, 7 in der Breite und 5 in der Dicke. Die Linie vom Stiel zum Blüthengrübchen sieht man wenig oder nicht; doch wird man eine Art Vertiefung gewahr. Über das Blüthengrübchen zeichnet sich durch ein weißgraues Pünktchen in einer sehr kleinen flachen Vertiefung aus. Der Umfang der Vertiefung am Stiele ist auch von keiner Bedeutung. Der Stiel ist gelbrün, bisweilen sehr roth, und enthält die Höhe der Kirsche wohl dreymal. Das Fleisch ist ganz schwarz; man sieht in dieser Schwärze keine einzige Faser durch das Fleisch laufen. Sie hat vielen Saft von dunkelrother Farbe und dieser hat einen sehr süßen Geschmack, der nur hinterher etwas anziehend bitterlich ist. Der Stein ist sehr klein und fast so lang als breit; er wird vom Anfange des Juli's nach und nach reif. — Der Baum trägt reichlich; oft sind 10 bis 12 Kirschen darauf dicht besammet. Er wird einer mit von den stärksten Bäumen unter den Kirschenarten. Haupt- oder Nebenäste gehen in nicht sehr spitzen Winkeln in die Höhe. Die Sommertriebe sind lang und ziemlich stark auf der Sonnenseite braunroth und gegenseitig grünlich. Die Krone bildet eine ziemlich hohe Kugel und ist etwas durchsichtig, da die Zweige nicht sonderlich enge stehen. Das Blatt ist groß und breit und setzt eine lange scharfe Spitze auf. Es ist sehr fein und scharf gezahnt. Seine Farbe ist dunkelgrün und der Stiel nur wenig geröthet.

11) Die Ochsenbergkirsche. Schwarzes Taubenherz. Grosse Guigue noir.

Diese Kirsche gehört zu den großen. Sie ist lang spitzherzförmig, hat ringsum eine Naht, die aber immer auf der breittlich gedruckten Seite merklicher ist. Die Haut ist sehr glänzend, mehr schwarz als dunkelbraun. Die Stiele haben alle 2 Zoll Länge und stehen in einer engen und meistens auch tiefen Höhlung fest. Das Fleisch ist zwar zart, aber doch wohl das festeste von allen Kirschen dieser Klasse mit welchem Fleische, sehr dunkel und stark färbend; der Geschmack süß und angenehm. Der Stein

ist lang herzformig, dabei etwas breit gedrückt und das Fleisch löst sich nicht ganz von demselben. Durch die spätere Reife, durch ihre Größe, und durch etwas hartes Fleisch unterscheidet sie sich von andern Kirschen ihrer Klasse. — Der Baum trägt gewöhnlich sehr voll.

12) Die englische Kronherzkirsche. *Corone Cherry. Crowe Heart Cherry.*

Sie ist sehr klein, auf beiden Seiten sehr platt gedrückt, mit einer tiefen Rinne und sehr höckerig. Ihre Farbe ist glänzendschwarz; das Fleisch ist weich und schwarzroth; der Saft sehr färbend und süß. Sie zeitigt erst gegen die Mitte des Augusts.

13) Die späte schwarze spanische Herzkirsche.

Diese sich wenig empfehlende Kirsche ist lang und sehr herzformig, glatt mit einer Naht auf der Sonnenseite, hat ein weiches, sehr dunkelrothes Fleisch von einem süßen gewürzhaften Geschmacke und reichlichen Saft. Der Stein ist nicht groß, etwas breit, von welcher Schale, so daß man sie fast mit den Fingern zerdrücken kann, ohne ausgekeimten Samen. Sie zeitigt in der letzten Hälfte des Augusts, trägt aber außerordentlich selten. Ist bloß für den Veredelungsammler.

§. 5.

b) Mit hartem Fleische. — (Schwarze Knorpelkirschen.)

14) Die späte Mapkirsche.

Ihren Namen hat sie eigentlich nicht mit Recht, weil sie erst gegen Ende des Junius zeitigt. Sie ist unter den kleinen Kirschen zu zählen. Ihre Form ist wolschen stumpf herzformig und rund; sie hat eine leichte Naht und da es Grübchen, wo der Stempel bey der Blüthe gesessen; ferner einen langen Stiel, der dünn und meistens auf der einen Seite etwas röhlich ist. Ihre Farbe ist ganz schwarz; sie hat ein delikates Fleisch und einen gewürzhaften belichen Saft. Ihre harte Haut macht sie vorzüglich zur Knorpelkirsche. — Der Baum hat einen lichten schlan-

ten Buchs, schmale Blätter; wird nicht sehr groß, ist aber sehr fruchtbar.

15) Die frühe schwarze Knorpelkirsche.

Sie gehört auch zu den kleinen Kirschen, ist aber gut und der Baum ist volltragend. Sie ist auf beiden Seiten vom Stiele an flach gedrückt, und endet sich mit einer stumpfen Spitze. Auf einer Seite hat sie eine merkwürdige Rinne. Ihre Farbe ist glänzendschwarz. Das Fleisch ist hart und sehr schwarzroth; der Saft sehr färbend und bey seiner Süßigkeit ziemlich bitterlich.

16) Die Thränenmuskatellerkirsche aus M. uorka.

Eine wahre Seltenheit von einem Süßkirschenbaume. Die Kirsche ist von aufsehlicher Größe. Der Stiel ist sehr lang, über 2½ Zoll, etwas gekrümmt, und nicht dünn, auf der obern Seite braunröthlich und sitzt in einer glatten seichten Aushöhlung. Die Form der Frucht ist am Stiele fast wie abgeschalteten, auf beiden Seiten gesurcht und breit gedrückt; unten rundet sie sich stumpf zu. Die Haut ist dunkelbraunroth, ins Schwarze sich neigend. Das Fleisch und der Saft ist dunkelroth, und bey etwas Festigkeit doch saftig. Der Geschmack ist angenehm. Der Stein ist dick herzförmig. Auch hat der Baum das Eigene, daß sich seine Aeste, fast wie bey der babylonischen Thränenweide, in Vogen herabsenken; doch scheint er dies nur in den ersten Jahren seines Wachstums vermuthen zu thun; weiterhin werden die Zweige mehr sperrhaft als stark hängend. Die Blätter sind sehr lang und schmahl, und ähnlich sehr einigen Pfirschenblättern. Hierdurch unterscheidet sich diese Sorte von allen andern Kirschenbäumen, und da diese Insulanerin auch sehr fruchtbar scheint (denn sie trägt schon im zweiten Jahre nach der Veredlung,) so ist sie recht schätzbar auch für das feste Land.

17) Schwarze Knorpelkirsche. Große schwarze Herzkirsche mit festem Fleische.

Diese gehört zu den großen am Stiele dicken Knorpelkirschen. Sie ist auf beiden Seiten breit gedrückt, doch

am Stiele dick, fast rund, jedoch auf beiden Seiten etwas platt gedrückt, und an der Spitze abgestumpft. Auf einer Seite hat sie eine sichtbare Naht, auf der andern eine merkliche Rinne, und unten ein Stempelgrübchen. Der Stiel hat auf der Sonnenseite viel Röhliches. Die Farbe der Haut ist zwar durchgängig roth; indessen scheint überall etwas Gelbliches durch; sie hat besondere Flecken von abgängiger Farbe. Das Fleisch ist weich und weiß, der Saft häufig, der Geschmack fein und angenehm. Die Kerne ist vorzüglich und hält sich lange am Baume.

21) Die Blutberzirksche. Herat Cherry bleeding.

Sie gehört fast zu den großen Kirschen. Am Stiele ist sie dick und breit; doch wird die Dicke in der Mitte stärker, und unten endigt sich die Frucht mit einer breiten Spitze. Auf der einen Seite findet sich eine merkliche Furche, die meistens aus der Stielhöhle ausgeht; auf der andern Seite aber ist diese Furche nicht immer sichtbar, und manche haben auch eine Naht. Unten ist das Grübchen zu bemerken; doch läuft bisweilen die Furche über die Spitze hinweg. Die Stiele haben gegen 2 Zoll Länge, sind dünn, auf der einen Seite etwas röhlich und sitzen in einer Höhle, die oft ungleich eingebogen ist. Die Farbe der Haut ist ponceau auf einem gelblichen Grunde; auf den breitgedrückten Seiten und an den Enden ist das Roth etwas heller und marmorirt. Bei höchster Reife oder Ueberreife wird die Farbe der Haut dunkel ponceau, fast ohne gelblichen Schimmer. Das Fleisch ist weißgelb, weich und saftig; der Geschmack süß mit etwas Säure, doch ohne Erhabenheit. Der Stein ist breit herzförmig, nur an der Spitze bleibt Fleisch sitzen. Sie reift im Juli. — Der Baum trägt meistens sehr voll.

22) Die frühe lange weiße Herzkirsche.

Diese Kirsche ist von mittlerer Größe, lang, auf beiden Seiten etwas breit gedrückt, am Stiele und an der Spitze schmaler, als in der Mitte; viele sind auch ganz walzenförmig. Die Hauptfarbe der Haut ist roth auf einem gelblichen Grunde. Sie ist stark gefrischelt; die

Stiele laufen am Stiele sehr regulär zusammen. Nach der Spitze zu ist sie mit länglichten Punkten besetzt. Das Fleisch ist weißlich und etwas fest, unter der Haut ein klein wenig gefärbt. Der Saft ist nicht häufig und ohne große Süßigkeit; hat auch nichts Vorsehendes. Ihre lange, spitze und walzenförmige Gestalt unterscheidet sich von allen.

23.) Die rothe Wollenkirsche.

In Rücksicht der Größe gehört sie zu den Mittlern; aber ihre Form ist ganz eigen. Sie ist sehr breit gedrückt, am Stiele und an der Spitze stumpf abgerundet, hennaher wie abgeschnitten, so daß man sie fast ein längliches Alerod nennen könnte. Denn ihre Breite beträgt mehr als ihre Höhe. Auf der einen Seite ist die Kirsche mehr höher als auf der andern, und bey den meisten Früchten findet sich ein Stempelgrübchen. Die Stiele haben meistens 1 1/2 Zoll Länge, und sind eben nicht dünn für Kirschen dieser Klasse. Bey nassem Jahren besonders haben sie Stiele viel Rothes, und liegen nicht tief. Die Farbe der Haut ist nur in Roth nuancirt, welches auf der Sonnenseite sehr dunkel ist, aber auf der Schattenseite etwas rother wird; das Fleisch ist sehr weiß und so auch der Saft. Der Geschmack ist vor der wulstigen Reife etwas bitter, welches sich aber bald verliert; er geht bald in das Süße über. Läßt man dann aber diese Kirsche noch einige Zeit auf dem Baume, so vermehrt sich diese Süßigkeit noch, und vergesellschaftet sich mit einer pikanten Erhabenheit, so daß dadurch diese Kirsche eine der vorzüglichsten unter den Süßkirschen wird. Der Stein ist für die Süßkirsche ziemlich rund, und an der Kante rötlich erüpfelt. — Die Bäume tragen sehr reichlich; wirklich verdient diese noch wenig bekannte Kirsche mehr angekandt zu werden. Sie ist hier in Kronberg sehr eckelisch; und da sie bey den Pomologen nicht gefunden wird, so ist es wahrscheinlich, daß sie hier aus den Samen entprossen und zu den Kirschen deutschen Ursprungs zu zählen ist.

23b) Die rothe neue Herzkirsche aus Samen.

Diese Süßkirsche mit nicht säurendem Saft und wel-

chem Fleische ist zwar nur von mittlerer Größe, verdient aber doch eine vorzügliche Stelle unter dieser Klasse. Sie ist am Stiele dick, auf beiden Seiten etwas platt gedrückt und läuft spitzig zu, so daß sie recht herzkirschenförmig ist. Sie hat eine merkliche Nath; der Stiel ist lang und hellgrün. Die Haut färbt sich zwar über und über roth, doch nur hellroth und fleischfarbig, wobei immer etwas Gelbes durchschimmert. Das Fleisch ist weißgelblich, sehr weich und schmelzend, der Saft häufig und ohne Rath der Geschmaack sehr süß und angenehm, ohne alle Bitterkeit. Sie reift in der ersten Hälfte des Julius und hält sich 3 bis 4 Tage am Baume. — Der Baum trägt lebhaft und trägt sehr voll.

24) Die Perlkirsche.

Sie hat eine vollkommene Herzform. Am Stiele ist sie dick, auf beiden Seiten platt gedrückt; sie läuft spitzig zu. Sie hat eine merkliche Nath und auf der andern Seite eine Rinne, die sie gleichsam in zwei Hälften theilt, welche sich am Stiele in zwei dicke Waden ausdehnen, die über die Vertiefung, worin der Stiel sitzt, erheben, und so die wahre Form eines Herzes bilden. Ihre Größe ist mittelmäßig. Sie färbt sich sehr roth, wodurch nur etwas gelbliche Grundfarbe durchschimmert; auf einer Seite ist sie allemal etwas heller. Der Stiel ist lang. Das Fleisch ist weich und weiß. Der Saft ist häufig und angenehm süß. Sie reift in der Mitte des Julius, etwas langsam, und hält sich drei volle Wochen am Baume; sie trägt sehr reichlich.

25) Dankelmanns weiße Herzkirsche. Kleine weiße Perlkirsche. *)

Eigentlich eine gelbe kleine Herzkirsche; viele sind an der Sonnenseite rötlich angelaufen. Sie hat in der Mitte eine Vertiefung oder breite Furche, ein etwas vorgestülptes, einen 2 Zoll langen Stiel, eine helle, glatte, zarte Haut, wodurch man das Zellengewebe des

*) Diese Kirsche hat sehr viele Namen. Man nennt sie die Edelkirsche, auch die weiße Zwieselsbeere. Ich habe sie unter dem Namen der Agalkirsche und Agrosambere.

es sehen kann; aber bey nähen kalten Jahren hat das durchsichtige und Helle der Farbe nicht mehr seine volle Reinheit. Das Fleisch ist weiß, weich, voller Saft, sehr süß; wenn sie aber sehr reif ist, so erhält sie eine delige Honigsüßigkeit. Der Stein ist stark und herzförmig. Sie reift zu Ende des Junius.

26) Die kleine rothe runde Wald- oder Vogelkirsche. *La petite Merise rouge et ronde.*

Sie ist nur $\frac{1}{2}$ Zoll hoch und eben so dick. Die Rinde vom Stiele zum Blüthengrübchen ist sehr gering und das Blüthengrübchen selbst flach und von einem ziemlichen Umfang; dagegen ist die flache Vertiefung zum Stiele sehr merklich, und hat da, wo er am Zweige ansetzt, viel Tiefe, und seine Länge begreift die Höhe der Kirsche fast einmal. Die Farbe ist hellroth, wird aber, wenn sie am Baume hängt, dunkler. Viele weißliche Punkte durchdringen die Haut und machen sie blosweilen marmorirt. Die Kirsche hat wenig Fleisch um den Stein herum, welches weißlich, von süßem Geschmack und mit einem angenehmen bittern Nachgeschmacke verbunden, der sich mehr oder weniger bemerken läßt, je nachdem sie mehr oder weniger reif, oder kultivirt wurde. Der Stein ist nach Verhältnis groß, und fast erbsenförmig. Die Frucht reift im Julius; es giebt aber auch einige Bäume, die sich zu verspäten scheinen; man findet erst noch Kirschen am Ende des Augusts. — Der Baum ist sehr stark, Haupt- und Nebenäste gehen in nicht sehr weitläufigen Winkel in die Höhe. Die Sommertriebe sind lang, stark und braunroth. Die Krone bildet eine ziemlich hohe Halbkugel. Das Blatt ist ziemlich lang, und dehnt sich in einer langen Spitze aus. Auf dem Rande ist es stumpf gebogen, hat eine dunkelgrüne Farbe und ist am Stiele braun gefärbt.

27) Die kleine rothe längliche Vogel- oder Waldkirsche. *La petite Merise rouge et longue.*

Vom ersten Anblicke unterscheidet sie sich von der vorigen sehr wenig. Die sonst bey den Kirschen vom Stiele

zum Blüthengrübchen laufende Linie ist fast gar nicht bemerkbar, und an dem Orte, wo das Blüthengrübchen senk zu seyn pflegt, sieht man nur ein Pünktchen einer kleinen Nadelspitze ähnlich; dagegen hat sie am Stiele eine tiefe Vertiefung. Der Stiel ist dünn und enthält die Höhe der Kirsche wohl viermal; am Ende ist er stark und hölz. Die Farbe ist hellroth, ins Weiße spielend und an manchen Stellen mit weißen Punkten, die wie marmorirt sind. Das Fleisch ist etwas zarter, als bey der runden Vogelkirsche, und der Geschmack mit etwas mehr Sinterkeit vermischt. Der Stein ist länglicht. Sie reist wie die runde Vogelkirsche. — Der Baum scheint sich etwas schwächer zu halten, als der von der runden Vogelkirsche; die Aeste gehen auch in spitzigern Winkeln in die Höhe, als bey jener. Die Sommertriebe sind dünn und nicht so lang, auch heller an Farbe, als jene. Das Blatt ist länglicht, am Stiele rundet es sich gemach zu, am Ausgang auch, nur hat es hier eine längere und zartere Spitze. Auf dem Rande ist es fein gezahnt. Die Farbe ist hellgrün, und der Stiel des Blatts nur sehr wenig bläulich bräunlich gefärbt. Ueberhaupt ist es kleiner und zarter, als das an der rothen runden Vogelkirsche.

28) Die Türkinne. Turkine.

Eine mittelmäßig große, sehr breiterzförmige roth und gelb mehrte Herzkirsche, auf der Sonnenseite hellroth und gelb getüpfelt, oft ganz roth; auf der Schattenseite gelb und darin roth getüpfelt, manchmal ganz weißlichgelb. Die Naht ist unmerklich, der Stiel mittelmäßig lang, das Fleisch mehr weich als hart, mit einem weißen süßen Saft, von sehr gutem Geschmacke, der Stein dick, runderlich herzförmig. Sie ist reif gegen Ende Julius. — Der Baum macht ein gutes Gewächs, und bauet sich sehr. Seine Blätter sind lang und schmahl, und ihre Breite ist ziemlich über der Mitte nach der Spitze zu. Nach dem Blattstiele hin, der über 2 Zoll lang ist, verläuft sich das Blatt allmählig; es ist gewöhnlich gezahnt.

29) Die Kirsche vier auf ein Pfund. La Caisse quatre à un livre.

Diese seltene Kirsche, welche seit einigen Jahren auf

nen in Flandern nach Teutschland kam, 19, wie Holz, Blatt und Buchs schon angezeigt, eine wahre Herzförmige mit weichem Fleische, von mittelmäßiger Größe, ihrem französischen Namen gar nicht entspricht, aber pflanzen werden kann, wenn sie sich mehr an unser Klima abhnt hat, oder der franz. Gärtner, der sie gekauft hat, ist ein Gascogner gewesen wäre. Sie ist im Ganzen kugelförmig, oben unaleich, höckerig, und hat, statt des Steinfrüchchens bey andern Kirschen, ein stark hervorragendes krummhockiges Erigchen, wie die Venuskirsche, welches man sonst bey keiner einzigen Kirsche findet. Die Grundfarbe der glänzenden Haut ist bläulichgelb; aber nur der Schattenseite zeigt sie sich deutlich. Höchstentheils ist sie carmosinroth, und in dem Roth, wie die Laurermannsche, gelblichweiß gesprenkt und gestrichelt. Das Fleisch ist weiß, weich, und hat vielen süßen angenehmen Saft. Der Stein ist nicht sonderlich herzförmig, nach Verhältniß klein, und hat ein scharfes Erigchen. Der Stiel ist kurz, und nicht sehr stark. Die Kirsche zeitigt im August, wobei freilich frühe Jahre oft eine Ausnahme machen; auch hat dieser Baum oft noch gegen Ende August Früchte, bisweilen schon Ende Julis einige zeitige. Der Baum bildet wegen seiner ungeheuer großen und festen Blätter ein sonderbares Gewächs, und eine weitläufige sehr sperrhafte Krone, so wie diese starke Triebe, sich durch das Gewicht der Blätter krumm biegen und hängen. Die Augen sind groß, gerundet, spitz, und gegen im Ofahren überaus gern an. Das Blatt ist zur Verwunderung groß, wie die Buchblätter, bey jungen Bäumen oft 1 Fuß lang, $\frac{1}{2}$ Fuß breit, und hat eine kurze Spitze. Es ist dünn, laffetartig, und in seiner Länge fast überall gekrumpelt.

§. 7.

b) Mit hartem Fleische. (Welche Knorpelkirschen. Marmorkirschen.)

30) Die Speckkirsche. Cerise Carou.

Diese Kirsche gehört bey nünftigen Jahren fast zu den besten. In der Form sind sie sich sehr ungleich; denn

man findet breit- und stumpfherzförmige, auf der einen Seite etwas breitgedrückte, auf der andern gefurchte, auch unacfurchte, höckerigte und glatte. Die Haut ist bey der vollen Reife dunkel-ponceau mit kupferrothen und unten an der Spitze meistens etwas gelblichen Flecken, wie punkirt. Die Stiele haben $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll Länge, sind hellgelblich ohne Reth und sitzen flach auf der Kirsche. Das Fleisch erhält erst bey voller Zeitigung seine Festigkeit, einen sehr angenehmen süßen Geschmack, bey un- süßen Jahren oft etwas pikantes; es hat etwas mehr Saft als andere ihrer Schwestern. Der Stein ist ziemlich groß, herzförmig und löst sich als eine Marmorkirsche leichtlich vom Fleische. Durch ihre frühe Reife unterscheidet sie sich von andern ihrer Klasse.

31) Die Schöne von Roemont. Das bunte Taubenherz. Belle de Roemont. Cocur de Pigeon.

Eine schöne, ziemlich große, wohlgebildete herzförmige Kirsche, die oben breit ist, und unten gewöhnlich eine kleine Spitze hat. Sie hat viele Aehnlichkeit mit der folgenden, der Lauermannskirsche, nur daß sie etwas länger ist, als letztere, und die Lauermannskirsche etwas gedrückter. Die Nath ist flach und sehr breit; der dünn- und ziemlich lange Stiel steht in einer tiefen und weiten Ausbuchtung. Ihre Grundfarbe ist weißgelblich und darauf hell und dunkelroth gefleuret und getupst; auf der Schattenseite hat sie rosenrothe Punkte und Striche, und unten ein graues Blüthenröthchen. Die Haut ist dünn und zähe, das Fleisch schön weiß, ziemlich hart, de- saftig, süß und von angenehmem Geschmack; der Stein länglich, unten stumpfvieltig, und oben etwas platt. Er reift gegen die Mitte des Julius.

32) Die Lauermannskirsche. Die große Lauer- mannskirsche.

Eine der allergrößten und prächtigsten bunten Her- kirschen, und eine wahre Zierde der Obstscheule. Sie hat eine regelmäßig gebaute Herzform, ist auf beiden Seiten roth getupfelt, und dieser rothe Anstrich verläuft sich sehr

malerisch in das Weißlichgelbe, in das Bächseine in der Mitte und der Schattenseite. Durch die Mitte der Sonnenseite läuft mehr ein Strich, als eine Furche herunter auf das Tüpfelchen, da wo der Stempel gefessen hat. Der Stiel ist nicht stark, anderthalb Zoll lang und drüber; er steht in einer tiefen regelmäßigen Ausbuchtung. Ihr Fleisch ist sehr weiß, fest, angenehm süß, und von überaus gutem Geschmack. Um den Stein herum ist es etwas rosenfarbig; der Saft ist weiß und gewürzhaltig süß. Der Stein ist herzförmig und der Größe der Frucht angemessen. Er löst sich nicht aus vom Fleische. Ihre Reifezeit fällt meistens in die Mitte des Julus. — Der Baum wird nicht groß.

33) Die weiße spanische Kirsche. *Bigarreau blanc.*

Henne macht sie zuerst bekannt und beschreibt sie sehr richtig. Diese Kirsche ist ziemlich stark, aber nicht sehr herzförmig, sondern mehr rund, hat aber einige Erhöhungen, die sie etwas höckerig machen, und eine tiefe laufende Furche. Die Haut ist auf der einen Seite schön rein gelblichweiß, wie weißes Wachs und auf der Sonnenseite mit hellerem und dunklerem Roth getüpfelt. Der Stiel ist dünn, gewöhnlich anderthalb Zoll lang und steht in einer alatten, ziemlich flachen Ausbuchtung. Das Fleisch ist weiß, saftig und nicht sehr fest, hat einen sehr süßen heißen Saft und einen feinen, erhabenen angenehmen Geschmack; man muß aber diese Kirschenforte bald nach dem Abwischen essen. Ueber Nacht wird sie fleckig und unschmackhaft. Der Stein ist weiß und von mittelmäßiger Größe. Sie reift gewöhnlich um die Mitte des Julius. — Der Baum wird nicht sehr groß; er kann das Meiste nicht leiden, (wie überhaupt die Kirschenfrüchte nicht sollen beschnitten, sondern blos waagrecht angeheftet werden; nur was vorn heraus oder ganz unregelmäßig wächst, wird wegenommen, besser aber werden die Augen oder die noch markigen Sprossen mit den Fingern abgedrückt oder weggeschnitten.) Die Sommerfrüchte dieses Baums werden lang, schön dick, aschgrau und an der Spitze grüngelblich; die Augen rund und groß, und die

Blätter stark gekluppt und runzlig, 6 Zoll lang und 3½ Zoll breit, dunkelgrün, unten bläugrün und tief gezahnt.

34) Die lange Marmorkirsche. Bunte Lebkirsche. (In manchen Gegenden auch die Döfenerkirsche genannt.)

Eine süße sehr vorzügliche Herzkirsche, die zu den großen gehört und wohl das festeste Fleisch hat. Ihre Form ist anders gezeichnet, lang herzförmig, unten fast so breit als oben bey dem Stiele, also stumpf abgeschnitten, da das Stempelgrübchen stark eingeogen ist, und da eine vertieften grauen Punkt hat, als wenn er mit einer Nadel eingestochen wäre. Sie hat auf beyden Seiten eine tiefe breite Naht, doch ist die auf der innern Seite die stärkste; in der Vertiefung ist die Naht stark erhöht. In gewöhnlich anderthalb Zoll lange Stiel sitzt in einer tiefen Ausbuchtung. Ihre Farbe ist anfangs auf der Sonnenseite hellroth, und roth geklupft, auf der Schattenseite aber steht der gelbe Grund mit Roth geklupft stark hervor; sie ist also dann noch nicht reif, obgleich man sie essen kann. Bey völliger Reife wird sie ganz roth, auf der Sonnenseite ganz dunkel ponceau roth. Das Fleisch ist weiß, sehr hart, hängt überall hart am Steine, ist süß und wohlschmeckend. Der Stein ist groß, lang und stumpf nach der Gestalt der Frucht, und scheint roth geklupft von dem daran hängenbleibenden Fleische. Die vollkommene Zeitigung der Kirsche erfolgt selten vor Julius oder vor dem 25. Julius, gewöhnlich erst mit Ende desselben und Anfang Augusts. — Der Baum wird gelb und fruchtbar.

35) Rothe Knorpelkirsche aus Samen. Neuer rothe neue Knorpelkirsche.

Sie gehört zu den größten Kirschen, und kann mit der großen Lauermannskirsche wettersern. — Der Stiel ist sie sehr rund und dick und an der Spitze abgerundet. Wenn sie anfängt zu reifen, so hat sie auf beyden Seiten eine merklliche Naht, bey der völligen Zeitigung aber verliert sich diese fast gänzlich. Die Farbe färbt sich aber und über roth, ist aber allenthalben

1 gelben Strichen gezeichnet, die am Stiele in Längs-Strichen zusammenlaufen; auf der Schattenseite aber die gelbe Grundfarbe immer stärker hervor. Das 1 ist fest und weiß, der Saft häufig und nicht sehr. Der Geschmack süß und angenehm, ohne Bitter. Sie reift mit Anfange des Augusts und hält sich am Baume.

) Die späte süße Ganslebische Knorpelkirsche.

Diese Kirsche ist zwar nicht vorzüglich groß, aber wegen ihrer späten Reife, wenn schon alle Knorpen passirt sind, schätzbar. Die Haut ist auf der Seite dunkelroth, auf der andern lichter, mit etwas weiß. Ihr Fleisch ist hart und der Geschmack süß. Diese Kirsche ist aus dem Samen der weißen späten entsprossen.

) Die Hildesheimer ganz späte weiße Knorpelkirsche.

Diese schätzbare Kirsche scheint zu Hildesheim aus Samen entsprossen zu seyn, weil man sonst keine Spur ihr findet. Sie ist mittelmäßig groß, gelblichweiß roth gesprenkt, und ihr Fleisch von vortreflichem made. Sie reift erst Ende Septembers, wo man von Süßkirschen mehr weiß; und wenn man den Baumen schattigten Ort pflanzt, so hat man von ihm in gen Jahren bis Ende Octobers Früchte.

5. 6.

Mit nicht färbendem Saft und einfärbiger Haut.

a. Mit weichem Fleische. (Wachskirschen.)

) Die gelbe Herzkirsche. Schwefelkirsche. Wachskirsche. Guignae jaune.

Diese Kirsche ist von mittlerer Größe, etwas breiternig, vom Stiele an auf beyden Seiten platt ge- und läuft in der Spitze kumpf zu. Sie führt eine

frühe und auch langsame Reifung behaetragen. Bald mit Ende May's fängt sie schon an, roth zu werden; man kann sie dann zur Noth schon genießen. Daher wurde sie anfangs die rothe Mapkirche genannt. Sie wird aber immer besser und dunkler, in 6 Wochen fast ganz schwarz, und dann von größter Delicatesse. Man kennt sie so fast nicht mehr gegen ihr erstes Ansehen. Der verschiedene Grad ihrer Reife hat Einfluß auf ihre Güte; daher wurde sie von einer Gegend in die andere unter allerlei Namen geschickt. So nennt sie die Pom. ausl. die frühe Herzkirschwechel, Cerise Guigne; die Pom. Franc. die Holländ. Wechel; Venez. die Braaische Muskateller, auch die Successionskirche. Man bekommt sie ferner unter dem Namen der Scharlachkirche, Cerise d'Ecarlate, und der alten Königskirche, Royale ancienne. Im Gefäßen und in den Sächsischen Baumschulen heist sie die doppelte Mapkirche. In der Baumschule von Leipzig: die große rothe Meßlerkirche. Diese edle Kirche ist übrigens nicht ganz rund, sondern vorzüglich auf einer Seite etwas platt gedrückt, und gehört zu den großen Kirchen. Ihr Fleisch ist anfangs nur röthlich, zuletzt aber mehr roth und zerfließend, der Saft blass und von gleicher Farbe, anfangs wässrig, zuletzt aber so süß, delikat und gewürzhast, daß diese Kirche fast alle andere übertrifft. Sie hat in der größten Breite beinahe 1 Zoll. Bey dem Stempelgrüßchen tritt das Fleisch auf einer Seite ein wenig in die Höhe, auf der andern ist sie niedriger. Die Haut ist zähe und stark. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht mittelmäßig groß. Sie unterscheidet sich von allen andern Kirchen dadurch, daß sie sich am ersten roth färbt, (wo sie dann auch schon zu genießen ist,) und am längsten am Baume erhält, und zwar auch bey nassem Wetter zur Reifzeit weit länger als andere Kirchen, ohne zu faulen. — Der Baum wird nie arch, hat ein großes den Herzkirschblättern ähnliches Blatt und stehendes Holz. Das Blatt ist hellgrün, und läuft gegen den Stiel spitziger zu, als gegen den Ausgang, denn hier glebt sich die Spitze etwas lang. Der Baum trägt sehr voll.

43) Die schwarze spanische Frühkirsche.

Eine treffliche Kirsche vom ersten Range. Sie ist mittelmäßig groß, hat auf beiden Seiten eine breite Naht, ein kleines Stempelgrübchen und einen $1\frac{1}{2}$ Zoll langen Stiel. Sie hat einen pikanten, besonders angenehmen Geschmack und reichlichen Saft. Sie reift früh in der Mitte Junius. — Der Baum trägt gleich im zweiten Jahre und wird wegen seiner außerordentlichen Fruchtbarkeit nicht groß. Unter allen Süßkirschbäumen tangt keiner besser zu Späteren als dieser. Er belaubt sich unter allen Kirschen am spätesten, hat ein gemäßigtes Wachsthum und läßt sich sehr gut behandeln.

44) Die rothe Muskatellerkirsche.

Ist ziemlich groß, länglicht rund, etwas platt gedrückt, und hat unten ein kaum bemerkbares Stempelgrübchen. Die Farbe der Haut ist braunroth ins Schwarzhäufige fallend. Die Stiele sind sich sehr ungleich, bald über, bald unter $1\frac{1}{2}$ Zoll Länge. Das Fleisch ist von einem erhabenen süßsäuerlichen Geschmacke. Sie reift zur Mitte Junius und weiter hin. Von nasser Bitterung zur Reifezeit gewinnt zwar diese Süßweichsel an Größe, verliert aber dagegen am Geschmack. — Der Baum geht auf Süß und Sauer an und trägt sehr stark.

45) Die frühe Markkirsche.

Diese schätzbare Süßweichsel gehört in Hinsicht der Größe zu den mittlern; auf jungen Bäumen aber und bei günstigen Jahren zu den großen. Ihre Form ist mehr breit gedrückt, als länglicht; oft finden sich auf beiden Seiten Furchen und unten sitzt ein ziemlich starkes Grübchen. Die Stiele haben gegen anderthalb Zoll Länge. Sie färbt sich sehr zeitig, fast mit der rothen Markkirsche zugleich. Am Anfange ist sie hellroth, und von nichtsbedeutendem Geschmacke; wenn sie aber länger am Baume bleibt, so wird sie fast ganz schwarz, und erhält einen erhabenen, süßen, mit etwas Säure gemischten angenehmen Geschmack. Das Fleisch ist von feinen Fasern, dunkelroth, sehr saftig, doch etwas fester, als das der vorhergehenden. Der Stein ist nicht groß, rund, und löst sich

gern vom Fleische. Sie gehört zu den frühesten Kirschen und hält sich von der ersten Hälfte des Junius bis trockener Bitterung bis zur letzten Hälfte des Julius am Baume. — Der Baum wird nicht groß, trägt aber sehr voll. Er hat das große, Herzkirschen-Blättern ähnliche Blatt und stehendes Holz.

46) Die Bolgerkirsche.

Sie gehört zu den größten Kirschen. Nach der Form ist sie zwar ziemlich rund, aber auf einer Seite ein wenig platt gedrückt, verlängert sich auch etwas nach der Spitze zu und ist oft höckerig. Der Stiel ist kurz und dick. Die Farbe der Kirsche ist anfangs blasroth, wie bei den Glaskirschen; wenn sie aber dann noch 2 bis 3 Wochen am Baume bleibt, so färbt sie sich sehr dunkel roth. Nun ist ihr Fleisch röthlich und zerfleisend. Der Saft ist häufig und nur wenig färbend, der Geschmack dann sehr süß, mit etwas Säure gemischt, dadurch aber sehr erhaben und delikate. Der Stein ist klein, ganz rund, und sitzt fest am Stiele. Diese vorzügliche und sehr schätzbare Kirsche reift im Anfang des Julius, zeitigt nach und nach, und hält sich am Baume bis zu Ende des Monats. — Der Baum wird nicht groß, hat stehendes Holz, ein großes, den Herzkirschblättern ähnliches Blatt, und trägt sehr voll.

47) Die frühe Natt aus Samen.

Ihren Namen von der Natt mag sie wohl angemessen führen; es ist nicht zu vermuthen, daß sie aus toren Samen entsprossen sey, da die Natt ganz hängende Zweige hat, und in die Klasse II. A. b. gehört. Das sonst würde sie schwerlich von ihrer Stamm-Mutter so sehr abweichen. — Dem sey aber, wie ihm wolle, so ist sie eine überaus delikate Süßweichsel, und eine Frühhirsche von ansehnlicher Größe; fast herzförmig, mit einer Natt auf beiden Seiten und einem starken Stempelgrübchen. Durch die schöne rothe hellglänzende Haut schiet das Fleisch marmorirt hindurch. Der Stiel ist anderthalb Zoll lang; 2, 3 und 4 Stiele laufen in einem gemeinschaftlichen Stiele einen Zoll vom Ende zusammen. Das

Fleisch ist weich, von edeln säuerlich-süßen Saften und von einem angenehmen erfrischenden Geschmacke. Der Stein ist klein, bergförmig, und steht leicht am Stiele hängen. Sie reift gleich nach dem Anfange Julius. — Der Baum hat ein breites, stark gerivtes Blatt, das tief gezahnt ist.

48) Die Belfer-Kirsche. — Einige Pomologen schreiben Pfälzer-Kirsche.

Sie gehört zu den vorzüglichen Süßweichseln, ist eine schwarzrothe, etwas längliche, ziemlich große Weichsel, die einer Herz-Kirsche ähnelt, da sie am Stiele dick und auf beiden Seiten platt gedrückt ist, auch schmaler ausläuft; mit einem langen garten Stiele, an dem der Stein, nach Art der Glas-Kirschen, gern hängen bleibt. Anfangs ist sie glänzend hellroth, nachher aber wird sie dunkelroth und neigt sich zum Schwarzen. Sie hat keine starke Nath und ein Stempelgrübchen. Das Fleisch ist milde, süß, mit etwas angenehmer Säure erhöht, sehr schmackhaft und erfrischend. Der Stein ist länglich. Sie reift in der Mitte des Julius und ist sehr fruchtbar. An der Saule nennt sie der Landmann die Verworfene, d. h. die ausgeartete Weichsel.

49) Die Prager Muskateller.

Auch eine treffliche große Kirsche von hohem Wohlgeschmacke. Sie ist ganz rund, nur wenig auf den Seiten platt gedrückt, und hat einen dünnen langen grünen Stiel. Die Haut ist dunkelroth, und neigt sich zum Schwarzen; das Fleisch aber ist nur hellroth und zerfließend; der Saft häufig und nur wenig färbend; der Geschmack sehr angenehm und süß. Der Stein liegt ziemlich fest am Stiele. Sie reift in der letzten Hälfte des Julius.

50) Die schwarze Muskateller. Muscat noir,

Diese ebenfalls delikate Süßweichsel ist sehr groß, fast ganz rund und kaum merklich platt auf den Seiten, dunkelroth zum Schwarzen sich neigend. Der Stiel ist kurz, dick, und sitzt nicht fest am Steine. Das Fleisch ist schmel-

gend und bestreich; der Saft bänzig, treulich und wenig färbend. Sie reift in der letztern Hälfte des Julius. *)

51) Die Doktorkirsche. Auch die Portugiesische Griotte genannt. **)

Eine delikate Kirsche, von ansehnlicher Größe, rund, etwas breit gedrückt, mit einem $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll langen starken Stiele, und einem Stempelgrübchen; braunroth, von schmelzendem Fleische, süßsäuerlichem pikantem Saft und angenehmen Geschmade, der eine Vermischung von Bitterlichem hat. Der Stein ist zwar ganz rund, hat aber unten eine kleine scharfe Spitze; an der breiten Kante bleibt Fleisch hängen. Sie reift in der Mitte Julius. — Der Baum hat ein großes langes Blatt. Die Blüthe hat mit andern besonders späten Süßweicheln das gemein, daß, sobald die Staubbeutel zu vertrocknen anfangen, die Staubfäden rosenroth werden; auch die Blumenblätter werden unten Pürschblüthfärbig, da anfänglich alles weiß ist. Aber bey ungünstiger, kalter und naßer Blüthezeit findet man nichts Rothes. Ueberlaens reift sie mit den beyden vorhergehenden zu gleicher Zeit, und unterscheidet sich von ihnen durch breittgedrücktere Form, durch stärkere Fleischfasern und den bitterlichen Vorgeschnack.

52) Die späte große königliche Weichsel.
Cerise royale très tardif.

Diese Süßweichsel kann den Uebergang von dieser

*) Diese Kirsche ist von der Prager Muskateller, von der A Inigweichsel, *Cerise royale*, und der wahren Englischen Weichsel schwer von einander zu unterscheiden; sie wie überhaupt diese vier untereinander schwer zu unterscheiden sind. Sie treiben alle sehr spät, haben einerley Wuchs im Holze, haben ein großes, den Herzkräusen ähnliches Blatt und rothe Blüthe. Nur im höchsten Grade ihrer Reife findet man ihren Unterschied. Die Prager Muskateller ist kleiner als die wahre englische Weichsel. Diese hat helleres Fleisch als *C. royale*, und einen längern Stiel als *Muscot noir*. Diese aber unterscheidet sich vorzüglich durch ihren längeren Stiel von allen den übrigen. Alle vier Sorten tragen nicht bänzig, und werden fast zu gleicher Zeit reif; sind aber alle sehr delikate.

**) *Wapet's Pomona Franc.*

Klasse in die folgende bezeichnen; denn ihre Aeste sind zwar stehend, die Blätter aber um ein Merkliches kleiner, als dieser Klasse eigentlich zugehört, doch nicht so klein, als bey der folgenden Klasse. Die Frucht ist ziemlich groß, schön schwarzroth und hat einen langen garten Stiel. Wegen ihrer späten Zeitigung verursacht Witterung ungünstige Witterung, daß sie sehr sauer wird; aber in guten Sommern hat sie einen angenehmen, süßsäuerlichen Saft und erhabenen Geschmack, doch immer mit vorstehender Säure.

§. 11.

b) Mit dem kleinen Sauerlirschenblatte, und meist hängenden dünnen Zweigen.
(Weichseln.)

53) Die rothe, runde frühe Zwergweichsel.
Petite Cerise rouge precoc.

Diese Weichsel gehört zu den kleinen, ist rund und auf beiden Enden platt gedrückt. Der Stiel ist ganz kurz. Die Farbe der Haut wird bey voller Reife dunkelroth. Fleisch und Saft sind heller roth und färbend. Der Geschmack ist säuerlich mit einer angenehmen Süßigkeit gemischt. Der Stein ist nach Verhältniß der Frucht sehr klein und rund. Diese Sorte hat ganz eigene lichtgrüne, glänzende und an den Ranten etwas unter sich gebogene Blätter. Nach der Erdweichsel hat diese Weichsel die kleinsten Blüthen, welche mit den Salceutlilien etwas Aehnliches haben. Sie wird auch auf Fuß gestopft nie groß.

54) Die schwarze Mayweichsel, indgemein, aber uneigentlich, schwarze Maylirsche genannt.

Diese Weichsel ist rund, doch sehr platt gedrückt, so daß sie mit der vorigen die plattgedrückteste ihrer Klasse ist. Ihre Größe ist mittelmäßig. Sie fängt frühzeitig an sich zu färben, etwa in der Mitte des Junius; alsdann ist sie bebroth, aber nicht reif. Nach ohngefähr 14 Tagen wird sie glänzend schwarz. Der Saft ist bernabe schwarz und glänzend. Ihr Fleisch ist dann zerfließend und schwarzroth; der Saft bernabe schwarz und stark fär-

lage auf 1 oder 2 Jahre völlig aller Kirschen entzogen, so theilt man die Kirschenanlage in größere ein und rötet nöthigenfalls das eine oder das andere zur neuen Verpflanzung um. Ein Stück vom Morgen Abent., das zumal an Bergen liegen bleibt, kann sich als eine solche Kirschenanlage jährlich wie ein Carval von 1000 Gulden interessieren. Diese Zwergkirschenstämme lassen sich unter der Schere halten, und zu Hecken pflanzen, aber dann wenige Früchte, und treiben

Am vortheilhaftesten ist ihr Anbau, wenn man sie aufwachsen läßt, und den Boden in jeder Hinsicht gut beackert. Dazu sollte man abzüglich des Bodens wählen, weil sie nur allzu stark treiben, den Wurmkuß bekommen; aber auch bei der schlechten Boden muß man es an Düngung derselben und am Verjüngen der Stämme nicht fehlen lassen.

Die Nonnenkirsche.

Die Nonnenkirsche ist von mitterer Größe. Sie ist an den Seiten etwas breit, mit feinen Furchen, die eine meistens merklicher ist unter der Epidermis. Die Stiele sind von $1\frac{1}{2}$ Linien grün, gegen die Spitze etwas braun. Die Frucht ist in einer geräumigen Ausbuchtung. Die Frucht ist schwarzbraun. In den Furchen aber ist sie und der Saft dunkelroth färbend, weich. Der Geschmack ist sauerfüßlich, bei einem sehr vorzüglich. Der Stein ist klein, außerordentlich, und bleibt beim Essen gern am Stiele. Die Reife des Julis und unterscheidet sich von der zugleich reifenden Weichseln durch das sehr den mehr süßlichen Geschmack und den feinen Stein, der sehr fest am Stiele sitzt. — Die Frucht ist mittelmäßig stark, und macht eine sehr kleine, die ziemlich in die Höhe geht. Die Frucht ist klein und kurz, rein von Punkten und das Mark ist länglich, schmal und dünn; der Saft ist etwas braunroth gefärbt.

hend. Der Geschmack ist Anfangs sehr sauer, bei der höchsten Reife aber wird er zwar weniger sauer und angenehmer, indessen behält eine merkliche Säure immer die Oberhand. Sie zeichnet sich durch einen kurzen Stiel aus. — Der Baum wird nie groß, hat hängendes Holz, wenn man ihn nicht beschneidet, (welches aber um Johannis geschehen muß,) und das kleine Sauerkirschenblatt. Der Werth der Kirsche besteht in der frühen Reife; sie ist aber auch zum Einmachen sehr gut.

55) Die doppelte Weichsel.

Eine vortreffliche ziemlich große Weichsel, fast kugelförmig, nur schwach auf den Seiten eingezogen. Auf einer derselben findet man da, wo sonst die Naht ist, nur einen etwas abweichenden hellern Farbensstreifen und unten ein ganz kleines Stielweigrübchen. Der Stiel ist hart, etwas lang, und sitzt in einer flachen Ausbuchtung. Die Farbe der Haut ist schwarzroth, bei starker Reife schwarz. Das Fleisch ist weich, hart, hat einen rothen säuerlich-süßen überaus delikaten Saft und ächten Weichselgeschmack. Der Stein ist sehr klein. Die Kirsche reift im letzten Drittel des Junius. Sie taugt auch trefflich zum Trocknen. — Der Baum hat ein kleines saures Blatt, wächst stark als Sauerkirsche, setzt sehr viel Tragholz an und ist sehr fruchtbar. Auf Eiß gepfropft wird die Frucht am delikatesten.

56) Die doppelte Natt.

Sie gehört zu den größten Kirschen. Sie ist nicht ganz rund, sondern auf beiden Seiten etwas breit gedrückt, und verlängert sich etwas nach der Spitze. Der Stiel ist meistens krumm gebogen. Die Farbe der Haut ist schwarzbraun, wird aber nie ganz schwarz. Das Fleisch ist sehr roth und zerfließend, der Saft häufig, der Geschmack erhaben. Der Stein hat ein scharfes Spitzchen. — Der Baum wird nie groß, hat hängendes Holz, ein kleines Sauerkirschenblatt und trägt selten voll. Die Kirsche aber ist eine der schönsten und delikatesten, von einem sehr gewürzhaften Geschmacke und hat den Vortheil einer frühen Reife. Von der Zeit an, da sie sich färbt, muß sie

wenigstens noch 14 Tage hängen bleiben, ehe sie ihre Vollkommenheit erreicht.

57) Die Kirsche von der Matt. Kers van der Matt.

Sie ist nicht sehr groß, rund und schwarzroth. Die Stiele sind dünn, gewöhnlich 2 Zoll lang, hängen aber eben so sehr von der Witterung ab, wie die Form der Früchte. Bei nassem Jahren werden die Stiele weit kürzer und dicker, die Früchte größer; sie fallen von ihrem Birkelrunden in das Breitgedrückte, daß man sie fast nicht mehr kennt. Am Wohlgeschmack aber verlieren sie sehr; die sonst so gewürzhafte Weichsel wird herbe. Außerdem aber hat sie ein weiches, sehr delikates Fleisch und vielen gewürzhaften, säuerlichen Saft. Nur muß man sie recht zeitig werden lassen. — Der Baum macht viele schwache Ertebe, wovon die untern Zweige sich nach der Erde senken.

58) Die neue Englische Kirsche. Eigentlich die Englische Weichsel.

Sie gehört zu den großen Kirschen, und ist eine von den frühen. Sie ist fast ganz rund, nur sehr wenig auf einer Seite platt, auch etwas höckerigt. Der Stiel ist kurz und grün. Ihre Farbe ist dunkelroth und nähert sich dem Schwarzen. Das Fleisch ist auch dunkelroth und zerfließend; der Saft häufig und sehr färbend; der Geschmack Anfangs sehr sauer, bei vollkommener Reife aber sehr angenehm säuerlich und erhaben. Sie fängt schon in der Mitte des Junius an sich zu färben, wird aber erst in der ersten Hälfte des Julius reif, und hält sich drei volle Wochen am Baume. — Der Baum wird nicht groß, hat hängendes Holz, ein kleines Sauerkirschenblatt, und trägt alle Jahr sehr viel. Man kann sie zu den besten Kirschen zählen, muß sie aber auch wohl zeitig werden lassen.

59) Die Ostheimer Kirsche. Die Ostheimer Weichsel. Die Fränkische Buckerkirsche.

Diese in allem Betracht schätzbare ökonomische Kirsche kommt aus Italien, ist gegen die Mitte des Junius reif.

bend. Der Geschmack ist Anfangs sehr sauer
härtesten Reife aber wird er zwar weniger sauer
genehm, indessen behält etne merckliche Säure
Oberhand. Sie zeichnet sich durch einen
aus. — Der Baum wird nie groß, hat
wenn man ihn nicht beschneidet, (welches
hannis geschehen muß,) und das kleine
Der Werth der Kircke besteht in der si.
ist aber auch zum Einmachen sehr gut.

55) Die doppelte Weichsel.

Eine vortrefliche ziemlich große
rund, nur schwach auf den Seiten ein-
derselben findet man da, wo sonst die
etwas abweichenden hellern Farbens
ganz kleines Steinwalarübschen. Der
lang, und sitzt in einer flachen Haut.
der Haut ist schwarzroth, bey einer
Fleisch ist weich, hart, hat einen
überaus delikaten Saft und ächten
Stein ist sehr klein. Die Kircke
des Junius. Sie taugt auch zu
Der Baum hat ein kleines saures
Sauerkirsche, sehr sehr viel Tragholz
bar. Auf Fuß gepflropft wird die

56) Die doppelte Natt.

Sie gehört zu den größten
ganz rund, sondern auf beiden Sei-
und verlängert sich etwas nach der
meistens krumm gebogen. Die Kir-
braun, wird aber nie ganz schwarz
erleuchtend, der Saft
hat ein

senen Jahrhunderts von einem Geldarzt mitgebracht und zuerst zu Osheim in Franken am Odengebirge, seiner Vaterstadt, angepflanzt worden. Sie ist von stark muselmäßiger Größe, schwarzroth, rund, hat einen etwas langen Stiel, ein zartes Fleisch von pilantem angenehmen Reichselgeschmack, einen stark färbenden Saft von etwas vorstechender Säure, und ist sowohl zum frischen Genuß, als vornehmlich zum Trocknen für Gesunde und Kränke vorzüglich. Sie reist gewöhnlich gegen Ende des Julius. — Der Baum ist zwergartig und zieht sich zu allen Airschen aus. Er wird ein großer Busch, und so solcher außerordentlich fruchtbar bis an die Erde. Das Blatt ist etwas länglicht, dunkelgrün, beugt sich rinnförmig zusammen, ist stumpf gezähnt, und hat einen kurzen dunkelrothen Stiel. Seine Fortpflanzung ist sehr leicht. Außerdem, daß er häufige Wurzelsprossen treibt, welche man im Herbst oder Frühjahr aushebt und verpflanzt, beugt man im Herbst oder Frühjahr die Seitenzweige in den Busch herum in gemachte Löcher, und bedeckt sie mit Erde, wo sie dann häufige Wurzeln ziehen; sie werden ab dann, wenn sie zwei Jahre sich bewurzelt haben, abgeleitet und verpflanzt.

Die Anlage einer Osheimer Airschenplantage, ist sehr einträglich ist, und an manchen entbehrlichen Platz selbst an eine kleinste Anhöhe oder an einen Neubau taugt, wird so gemacht: Man setzt die bewurzelten Zweig und Stämmchen 2, 3 bis 4 Fuß hoch in Reihen, die 1 Fuß weit von einander entfernt sind, wie Weinreben 5 bis 6 Fuß von einander; ist aber der Boden gut, noch weiter. Man bedeckt sie jährlich, wie Weinberge, und hält sie von Unkraut rein. Alle 6 Jahre wird entlaubt das alte Holz ausgehauen, um den vielen Sprossen neben herum Luft zu machen, und dadurch den Busch zu verjüngen, damit die Früchte größer und besser werden, als wenn das alte Holz daran bleibt und die Wurzeln dann immer mehr verstärken; oder man rotet nach 7 höchstens 8 Jahren das ganze Stück um, und bepflanzt es ganz von Neuem mit den jungen bewurzelten Stämmchen, welches die vorzüglichste Art ihrer Fortpflanzung ist. Will man sich aber nicht durch gänzliche Umrozung be-

Kirschenpflanze auf 1 oder 2 Jahre völlig aller Kirschenäste berauben, so theilt man die Kirschenanlage in mehrere Quertiere ein und rötet nöthigenfalls das eine um das andere zur neuen Pflanzung um. Ein Stück Land von einem Morgen Abtheil., das zumal an Bergen oft unbekult liegen bleibt, kann sich als eine solche Kirschenpflanze jährlich wie ein Capital von 1000 Gulden und mehr verinteressiren. Diese Zwergkirchensämme lassen sich zwar auch unter der Scheere halten, und zu Hecken ziehen; sie tragen aber dann wenige Früchte, und treiben fast ins Holz. Am vortheilhaftesten ist ihr Anbau, wenn man sie ungestört aufwachsen läßt, und den Boden in jedem Frühjahr gut behackt. Dazu sollte man absichtlich keinen fetten Boden wählen, weil sie nur allzu stark treiben und leicht den Huminfluß bekommen; aber auch bei dem geringen oder schlechten Boden muß man es an Kultur, an Umbauung desselben und am Verfügen der Sträucher, wenn sie aufhören wollen, nicht fehlen lassen.

60) Die große Nonnenkirsche.

Diese Weichsel ist von mittlerer Größe. Sie ist rund, auf beiden Seiten etwas breit, mit tiefen Furchen, wovon jedoch die eine meistens merklicher ist und mit einem Sternförmigen. Die Stiele sind von $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll Länge grün, gegen die Sonne etwas braunröthlich; sie stehen in einer geräumigen Ausbuchtung. Die Farbe der Haut ist schwarzbraun, in den Furchen aber heller; das Fleisch und der Saft dunkelroth färbend, weich und saftreich. Der Geschmack ist sauerfüßlich, bei einem guten Jahre aber vorzüglich. Der Stein ist klein, außerordentlich breit, und bleibt beim Essen gern am Stiele. Sie reift in der Mitte des Julis und unterscheidet sich von den mit ihr zugleich reifenden Weichseln durch das Gejuchte, durch den mehr süßlichen Geschmack und den kleinen dreieckigen Stein, der sehr fest am Stiele sitzt. — Der Baum wird mittelmäßig stark, und macht eine sehr durchsichtige Krone, die ziemlich in die Höhe reht. Die Sommertriebe sind dünn und kurz, rein von Punkten und grüngelb. Das Blatt ist länglich, schmal und dünn; der Blattsattel kurz und etwas braunroth gefärbt.

zend und heüroth; der Saft häufig, trefflich und wenig färbend. Sie reist in der letztern Hälfte des Julius. *)

51) Die Doktorkirsche. Auch die Portugiesische Griotte genannt. **)

Eine delikate Kirsche, von anschaulicher Größe, rund, etwas breit gedrückt, mit einem $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll langen starken Stiele, und einem Stempelrübchen; braunroth, von schmelzendem Fleische, süßsäuerlichem pikantem Saft und annehmlichen Geschmacke, der eine Vermischung von Bitterlichem hat. Der Stein ist zwar ganz rund, hat aber unten eine kleine scharfe Spitze; an der breiten Kante klebt Fleisch hangen. Sie reist in der Mitte Julius. — Der Baum hat ein großes langes Blatt. Die Blüthe hat mit andern besonders frühen Süßweichseln das gemein, daß, sobald die Staubbeutel zu vertrocknen anfangen, die Staubfäden rosenroth werden; auch die Blümenblätter werden unten Pürschblüthsfärbig, da anfänglich alles weiß ist. Aber bey ungünstiger, kalter und nasser Blüthezeit findet man nichts Rothes. Meiblaeus reist sie mit den beyden vorhergehenden zu gleicher Zeit, und unterscheidet sich von ihnen durch breitgedrücktere Form, durch stärkere Fleischfasern und den bitterlichen Vongeschmack.

52) Die späte große königliche Weichsel
Cerise royale très tardif.

Diese Süßweichsel kann den Uebergang von dieser

*) Diese Kirsche ist von der Prager Muskateller, von der Aßnigweichsel, Cerise royale, und der wahren Englischen Weichsel schwer von einander zu unterscheiden: h. wie überhaupt diese vier untereinander schwer zu unterscheiden sind. Sie treiben alle sehr spät, haben einerley Wachs im Holze, haben ein großes, den Herzfirschen ähnliches Blatt und reiche Blüthe. Nur im höchsten Grade ihrer Reife findet man ihren Unterschied. Die Prager Muskateller ist kleiner als die wahre englische Weichsel. Diese hat helleres Fleisch als C. royale, und einen längern Stiel als Muscat noir. Diese aber unterscheiden sich vorzüglich durch ihren längeren Stiel von allen den übrigen. Alle vier Sorten tragen nicht häufig, und werden fast zu gleicher Zeit reif; sind aber alle sehr delikate.

**) Mayer & Pomona Franc.

Klasse in die folgende bezeichnen; denn ihre Nefse sind zwar stehend, die Blätter aber um ein Merkliches kleiner, als dieser Klasse eigentlich zusteht, doch nicht so klein, als bey der folgenden Klasse. Die Frucht ist ziemlich groß, schön schwarzroth und hat einen langen garten Stiel. Wegen ihrer späten Reifung verursacht bisweilen unangenehme Bitterung, daß sie sehr sauer wird; aber in guten Sommern hat sie einen angenehmen, süßsäuerlichen Saft und erhabenen Geschmack, doch immer mit vorstehender Säure.

§. 11.

b) Mit dem kleinen Sauerlirschenblatte, und meist hängenden dünnen Zweigen.
(Weichseln.)

53) Die rothe, runde frühe Zwergweichsel.
Petite Cerise rouge precoc.

Diese Weichsel gehört zu den kleinen, ist rund und auf beiden Enden platt gedrückt. Der Stiel ist ganz kurz. Die Farbe der Haut wird bey voller Reife dunkelroth. Fleisch und Saft sind heller roth und färbend. Der Geschmack ist säuerlich mit einer angenehmen Süßigkeit gemischt. Der Stiel ist nach Verhältniß der Frucht sehr klein und rund. Diese Sorte hat ganz eigene lichtgrüne, glänzende und an den Ranten etwas unter sich abegene Blätter. Nach der Erdweichsel hat diese Weichsel die kleinsten Blüthen, welche mit den Salweidenblüthen etwas Ähnliches haben. Sie wird auch auf Fuß gepflanzet nie groß.

54) Die schwarze Mayweichsel, inqemeln, aber uneigentlich, schwarze Maylirsche genannt.

Diese Weichsel ist rund, doch sehr platt gedrückt, so daß sie mit der vorigen die plattgedrückteste ihrer Klasse ist. Ihre Größe ist mittelmäßig. Sie fängt frühzeitig an sich zu färben, etwa in der Mitte des Junius; alsdann ist sie hellroth, aber nicht reif. Nach ohngefähr 14 Tagen wird sie glänzend schwarz. Der Saft ist beynahe schwarz und glänzend. Ihr Fleisch ist dann gerstend und schwarzroth; der Saft beynahe schwarz und stark fär-

bend. Der Geschmack ist Anfangs sehr sauer, bey der höchsten Reife aber wird er zwar weniger sauer und angenehm, indessen behält eine merckliche Säure immer die Oberhand. Sie zeichnet sich durch einen kurzen Stiel aus. — Der Baum wird nie groß, hat hängendes Holz, wenn man ihn nicht beschneidet, (welches aber um Johannis geschehen muß,) und das kleine Sauerkirschblatt. Der Werth der Kircke besteht in der frühen Reife; sie ist aber auch zum Einmachen sehr gut.

55) Die doppelte Weichsel.

Eine vortrefliche ziemlich große Weichsel, fast kugelförmig, nur schwach auf den Seiten eingezoogen. Auf einer derselben findet man da, wo sonst die Naht ist, nur einen etwas abweichenden hellern Farbensreifen und unten ein ganz kleines Stempelapfelchen. Der Stiel ist hart, etwas lang, und sitzt in einer flachen Ausbuchtung. Die Farbe der Haut ist schwarzroth, bey starker Reife schwarz. Das Fleisch ist weich, hart, hat einen rothen säuerlich-süßen überaus delikaten Saft und ächten Weichselgeschmack. Der Stein ist sehr klein. Die Kircke reift im letzten Drud des Junius. Sie taugt auch trefflich zum Trocknen. — Der Baum hat ein kleines saures Blatt, wächst stark als Sauerkirsche, setzt sehr viel Tragholz an und ist sehr fruchtbar. Auf Süß gepfropft wird die Frucht am delikatesten.

56) Die doppelte Nalt.

Sie gehört zu den größten Kirschen. Sie ist nicht ganz rund, sondern auf beiden Seiten etwas breit gedrückt und verlängert sich etwas nach der Spitze. Der Stiel meistens krumm gebogen. Die Farbe der Haut ist schwarzbraun, wird aber nie ganz schwarz. Das Fleisch ist sehr roth und zerfließend, der Saft häufig, der Geschmack zu haben. Der Stein hat ein scharfes Epithem. — Der Baum wird nie groß, hat hängendes Holz, ein kleines Sauerkirschenblatt und trägt selten voll. Die Kircke aber ist eine der schönsten und delikatesten, von einem sehr gewürzhaften Geschmacks und hat den Vortheil einer frühen Reife. Von der Zeit an, da sie sich färbe, muß sie

zuletzt noch 14 Tage hängen bleiben, ehe sie ihre Vollkommenheit erreicht.

57) Die Kirsche von der Matt. Kers van der Matt.

Sie ist nicht sehr groß, rund und schwarzroth. Die Stiele sind dünn, gewöhnlich 2 Zoll lang, hängen aber so sehr von der Bitterung ab, wie die Form der Früchte. Bey nassem Jahren werden die Stiele weit kürzer und dicker, die Früchte größer; sie fallen von ihrem Stielrunden in das Breitgedrückte, daß man sie fast nicht mehr kennt. Am Wohlgeschmack aber verlieren sie sehr; er sonst so gewürzhafte Weichsel wird herbe. Außerdem hat sie ein weiches, sehr delikates Fleisch und vielen würzhaften, säuerlichen Saft. Nur muß man sie recht reif werden lassen. — Der Baum macht viele schwache Aeste, wovon die untern Zweige sich nach der Erde senken.

58) Die neue Englische Kirsche. Eigentlich die Englische Weichsel.

Sie gehört zu den großen Kirschen, und ist eine von den frühesten. Sie ist fast ganz rund, nur sehr wenig auf einer Seite platt, auch etwas höckerigt. Der Stiel ist kurz und grün. Ihre Farbe ist dunkelroth und nähert sich dem Schwarzen. Das Fleisch ist auch dunkelroth und zerfließend; der Saft häufig und sehr färbend; der Geschmack Anfangs sehr sauer, bey vollkommener Reife aber sehr annehmlich säuerlich und erhaben. Sie fängt schon in der Mitte des Junius an sich zu färben, wird aber erst in der letzten Hälfte des Julius reif, und hält sich drey volle Wochen am Baume. — Der Baum wird nicht groß, hat hängendes Holz, ein kleines Sauerlikienblatt, und hat alle Jahr sehr voll. Man kann sie zu den besten Kirschen zählen, muß sie aber auch wohl zeitig werden sehen.

59) Die Ostheimer Kirsche. Die Ostheimer Weichsel. Die Gränklische Bucherkirsche.

Diese in allem Betracht schätzbare ökonomische Kirsche kommt aus Italien, ist gegen die Mitte des Juniusverlo-

seinen Jahrhunderts von einem Feldarzt mitgebracht und zuerst zu Oßheim in Franken am Rhöngebirge, seiner Vaterstadt, angepflanzt werden. Sie ist von stark mittelmäßiger Größe, schwarzroth, rund, hat einen etwas langen Stiel, ein zartes Fleisch von pilantem angenehmen Reichelgeschmack, einen stark färbenden Saft von etwas vorstehender Säure, und ist sowohl zum frischen Genuß, als vornehmlich zum Trodnen für Gesunde und Kranke vorzüglich. Sie reist gewöhnlich gegen Ende des Julius. — Der Baum ist zwergorlig und zeichnet sich vor allen Kirschen aus. Er wird ein großer Busch, und als solcher außerordentlich fruchtbar bis an die Erde. Das Blatt ist etwas länglicht, dunkelgrün, beugt sich rinnensförmig zusammen, ist stumpf gezahnt, und hat einen langen dunkelrothen Stiel. Seine Fortpflanzung ist sehr leicht. Außerdem, daß er häufige Wurzelsprossen treibt, welche man im Herbst oder Frühjahr aushebt und verpflanzt, beugt man im Herbst oder Frühjahr die Seitenzweige um den Busch herum in gemachte Löcher, und bedeckt sie mit Erde, wo sie dann häufige Wurzeln ziehen; sie werden dann, wenn sie zwei Jahre sich bewurzelt haben, abgetrennt und verpflanzt.

Die Anlage einer Oßheimer Kirschenplantage, ist sehr einträglich ist, und an manchen entbehrlichen Dingen selbst an eine fleißige Anhöhe oder an einen Neudruck taugt, wird so gemacht: Man setzt die bewurzelten Zweige und Stämmchen 2, 3 bis 4 Fuß hoch in Reihen, die 1 Fuß weit von einander entfernt sind, wie Weinreben 5 bis 6 Fuß von einander; ist aber der Boden gut, noch weiter. Man behacke sie jährlich, wie Weinberge, und hält sie von Unkraut rein. Alle 6 Jahre wird entwurzelt das alte Holz ausgehauen, um den vielen Sprossen neben herum Luft zu machen, und dadurch den Busch zu verjüngen, damit die Früchte größer und besser werden, als wenn das alte Holz daran bleibt und die Wurzeln es dann immer mehr verstärken; oder man rotet nach 7 höchstens 8 Jahren das ganze Stück um, und bepflanzt es ganz von Neuem mit den jungen bewurzelten Ausläufern, welches die vorzüglichste Art ihrer Fortpflanzung ist. Will man sich aber nicht durch gänzliche Umrohung der

Kirschensplanlage auf 1 oder 2 Jahre völlig aller Kirschensplantheile berauben, so theilt man die Kirschensplantheile in mehrere Quartiere ein und restet nöthigenfalls das eine um das andere zur neuen Bepflanzung um. Ein Stück Land von einem Morgen Abmt., das zumal an Bergen oft unbenutzt liegen bleibt, kann sich als eine solche Kirschensplantheile jährlich wie ein Capital von 1000 Gulden und mehr verinteressiren. Diese Zwergkirschensplantheile lassen sich zwar auch unter der Schere halten, und zu Hecken nutzen; sie tragen aber dann wenige Früchte, und treiben stark ins Holz. Am vortheilhaftesten ist ihr Anbau, wenn man sie ungeschnitten aufwachsen läßt, und den Boden in jedem Frühjahr gut beackert. Dazu sollte man abwechselnd feinen fetten Boden wählen, weil sie nur allzu stark treiben und leicht den Gummlufl bekommen; aber auch bey dem geringen oder schlechten Boden muß man es an Kultur, an Umpflanzung desselben und am Verläugen der Ernte über, wenn sie aufhören wollen, nicht fehlen lassen.

60) Die große Nonnenkirsche.

Diese Weichsel ist von mittlerer Größe. Sie ist rund, auf beiden Seiten etwas breit, mit seichten Furchen, wovon jedoch die eine meistens merklicher ist unten mit einem Stempelarüßchen. Die Stiele sind von $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll Länge grün, gegen die Sonne etwas braunröthlich; sie stehen in einer geräumigen Ausbuchtung. Die Farbe der Haut ist schwarzbraun, in den Furchen aber heller; das Fleisch und der Saft dunkelroth färbend, weich und saftreich. Der Geschmack ist sauerwürstlich, bey einem guten Jahre aber vorzüglich. Der Stein ist klein, außerordentlich breit, und klebt bey dem Essen gern am Saft. Sie reift in der Mitte des Julus und unterscheidet sich von den mit ihr zugleich reifenden Weichseln durch das Gefürchte, durch den wahr süßlichen Geschmack und den kleinen breittlichen Stein, der sehr fest am Stiele sitzt. — Der Baum wird mittelmäßig stark, und macht eine sehr durchsichtige Krone, die ziemlich in die Höhe geht. Die Sommertriebe sind dünn und kurz, rein von Punkten und grünlich. Das Blatt ist länglicht, schmal und dünn; der Blattrand kurz und etwas braunroth gefärbt.

61) Die Erfurter Augustkirsche. Von den Thüringern nur die Augustkirsche genannt.

Diese sehr gute und brauchbare Weichsel gehört zu den kleinen Kirschen. Sie ist fast ganz rund. Ihre Farbe ist glänzend schwarz; das Fleisch sehr dunkelroth und tiefschwarz; der Saft häufig und sehr färbend. Der Geschmack ist zwar süßer als bey der gemeinen Sauerkirsche; aber die Säure nicht merklich hervor. Der Stein ist sehr klein. Sie reift in der Mitte des Augusts und hält sich lange am Baume. — Der Baum bildet eine schöne Krone und hat ein kleines Sauerkirschblatt. Sie trägt auch häufig; es sitzen fast alle Kirschen einzeln an den Zweigen.

62) Die Jerusalemkirsche.

Eine schöne, ziemlich große Weichsel, die 1 Zoll hoch und noch eine Linie breiter ist. Ihre Nath ist kaum merklich, und am Stempelgrübchen ist sie zugewölbt. Hinten ist sie rund. Der Stiel ist sehr lang, und enthält die Hälfte der Kirsche drey mal. Die Farbe der Kirsche, wenn sie recht reif ist, ist dunkelroth und glänzend. Das Fleisch ist locker und enthält vielen Saft; die Farbe desselben ist hellroth; der Saft selbst säuerlich-süß und erquickend. Der Stein ist groß, löst sich aber leicht vom Fleische ab. Ihre Reife fällt gegen Ende July's. — Der Baum ist ziemlich stark; die Krone bildet eine Kugel. Haupt- und Nebenäste setzen sich in Gabeln an. Die Zweige sind dünn, aber nicht sehr lang; im sechsten Jahre nach der Pflanzung sind sie mehr stehend, als hängend. Das Laub wechselt unordentlich mit einander ab. Die Sommerblätter werden ziemlich lang, und sind von mittelmäßiger Stärke. Das Blatt gehört zu den kleinen. Es ist dunkelgrün, etwas lang, aber schmal, jedoch spitziger am Stiele, als gegen den Ausgang, wo es nur in eine scharfe Spitze abfällt. Auf dem Rande ist es gezähnt. Der Blattstiel ist roth gefärbt.

63) Die Erdweichsel. Essigsäure Zwerweichsel. Zwerakirsche. Niedriger Canadischer Kirschbaum. *Cerasus pumila* Cana-

densis. Cerisier nain à feuilles de Saul. Ragouminier. Nega. Minel.

Dieser kleine Kirschenstranch, der höchstens 4 Fuß hohe erreicht, stammt aus Canada; (wieviel auch Botaniker versichern, daß er sich auch in Deutschland wild finde; also hätte unsere Erdweichsel nur Ähnlichkeit mit der Canadischen Schwester.) Er trägt eine wahre Weichkirsche, die klein ist, hellroth mit röthlichem Saft und sehr sauer. Wenn man die Früchte recht lange hängen läßt, so werden sie fast schwarz, und die Säure verliert in ihrer Herbligkeit. Der Stiel ist mittelmächtig lang. Der Stein ist sehr länglicht, fast an beiden Enden spitzig. Er reift im Julius und August. Die untern Zweige des kleinen Zwerges, welche sich ganz an der Erde halten, wo sie neue Wurzeln treiben und sich dadurch vermehren, haben eine sehr glatte Rinde, die ins Röhrlche fällt. Die Blumen kommen an den Seiten der Zweige heraus: 3 bis 4 an jedem Gelenke. Sie haben wegen des weichen Auseinanderstehens der kleinen schmalen schmutziggelben Blumenblättchen viele Ähnlichkeit mit den Eschblüthen. — Man kann sie leicht durch Einlegung der Keime in die Erde im Herbst oder zeitig im Frühjahr, pflanzen; oder durch das Ausfüllen der Kerne, oder auch durchs Wurzeln auf Erde oder Saure und Mageren Kirschenstämmchen.

64) Die schwarze Forellenkirsche.

Eine große, aber ziemlich saure Weichsel, die hauptsächlich nur zum Trocknen ist, weil sie für Kranke einen blenden Trank giebt. Sie ist ziemlich rund, ein wenig etwas gedrückte, auch etwas mehr lang als breit. Sie gehört zu den großen Kirschen. Ihre Farbe ist schwarzroth, und wird zuletzt fast ganz schwarz. Das Fleisch ist sehr weich und zerfließend; der Saft häufig und stark färbend; Geschmack sehr sauer; er wird nur im höchsten Grade Reife etwas milder. Der Stiel ist lang, hat aber da, wo am Holze sitzt, noch einen Absatz, ein Auge und ein Blatt. Er reißt zu Anfange des Ausfalls, und hält sich am Baume bis zu Ende des Monats. Der Baum wird nie groß, hat zartes Holz, und das kleine Sauerkirschenblatt. Die

Kirsche ist ziemlich bekannt, vorzüglich zum ökonomischen Gebrauch; daher sie auch häufig angepflanzt zu werden verdient. Gemeinlich nennt man sie in Obersachsen die Rothkirsche.

65) Die Rothkirsche. Die saure Rothkirsche.

Diese Sauerkirsche ist sehr groß, fast ganz rund und nur auf einer Seite etwas platt gedrückt. Die Farbe ihrer Haut ist schwarzroth, der Stiel lang, hat da, wo er an Setze sitzt, noch einen Abfag und daran ein Auge, aber kein Blatt. Das Fleisch ist weich und sehr roth; der Saft häufig, aber sehr sauer. Die Kirsche reist Anfang Augusts, und hält sich am Baume bis Ende des Monats. — Der Baum hat gerade stehendes, nicht hängendes Holz, ein kleines Sauerkirschenblatt, und wird nie groß. Er bringt aber selten Früchte, wie sich wenigstens an jungen Bäumen zeigt; kann aber bey manchen Jahren fruchtbarer seyn.

66) Die Brüsseler Braune. Brüsselsche Bruyne.

Nordamarelle im Brandenburgischen genannt.

Eine mittelmäßig große, (bey jungen Bäumen oft große,) kugelförmige, dunkelbraune und glänzende Frucht mit langem Stiele, der oft 2 Blättchen hat, und ein Stempelgrübchen. Sie ist sehr saftig und von einem angenehmen Beichselgeschmacke. Die Vorzüge des Geschmacks aber beschränken sich, besonders bey dieser Sorte, sehr auf eine Bitterung, und wenn sie vor ihrer Reife von Schließern getroffen wird, so bekommt sie Flecken und Narben wie auf dem Steine. Soll aber die Kirsche zum Genuß recht gut seyn, so muß man sie lange genug am Baume hängen lassen. Sie färbt sich bald roth, wie die rothe Maykirsche, und giebt den Anschein, als wäre sie gelblich; sie hat aber dann noch eine sehr strenge Säure. Sie kann noch mehrere Wochen am Baume bleiben; erst wenn sie dunkelbraun ist, findet man sie recht. Sie dient dann auch zum Trocknen sehr gut. Ihr Stein ist klein. — Der Baum macht schlaffe hängende Aeste, und die Tragungen an dem dünnen Holz vertilken sich sehr bald so, daß der Baum inwendig wackelnd wird. Wenn man ihn daher am Spalter setzen

voll, so muß er häufig und mit dem Schemerschutte behandelt werden. Auch hat diese Sorte das Uebel, daß sie durch Stürme nach der Blüthezeit leicht zum Vammanuß gereizt wird, wodurch viele dürre Zweige entstehen. Uebrigens ist der Baum sehr fruchtbar und trägt gleich im zweyten Jahre.

67) Die Holländische Kirsche. Die Holländische späte Welchfel.

Diese Welchfel gehört zu den größten. Sie ist fast rund, doch auf den Seiten ein wenig breit gedrückt. Auf einer Seite hat sie eine merckliche Naht, die etwas heller von Farbe ist. Der Stiel ist sehr lang, und hat keinen Abfah, da wo er am Holz sitzt, wie einige dieser Klasse. Die Farbe der Haut ist braunroth. Das Fleisch ist weich, zerfließend und sehr roth; der Saft häufig, sehr förbernd, und der Geschmack sauer. Sie reift in der ersten Hälfte des Augusts und kann bis im September am Baume bleiben. — Der Baum wird nie groß, hat das kleine Sankirschenblatt und trägt sehr voll. Er blüht spät und seine Blüthe ist vorzüglich groß und ganz geöffnet. Er hat mit andern seiner Brüder das gemein, daß sich die Tragaugen an dem ältern Holze früh verlieren, und daß dadurch die Zweige kahl werden. Sie blühen nur an den einjährigen, höchstens zweijährigen Zweigen. Die Welchfel unterscheidet sich übrigens von andern ihr ähnlichen durch einen kleinen Stiel, weiches Fleisch, längern Stiel und spätere Reife.

§. 12.

† Irreguläre dieser Klasse.

68) Die Doppeltwelchfel.

Es finden sich an der Blüthe dieser Spielart — außer den gewöhnlichen Kirschenblüthen von 5 Blumenblättern — mehrere von 6, 7, 8, 9 und 10, ja einige von 16 Blättern. Mehrere theilen sich doppelt, wenige dreifach, d. h. der Stiel der aus der Knospe kommt, ist mehr breit als rund, und endigt sich mit 2, selten 3 Blüthen, die ganz dicht neben einander stehen, so daß sich die berührenden

Blumenblätter in die Höhe heben; bey andern theilen sich diese breittichen Stiele etwas über ihre Hälfte in 2 Stiele mit Blüthen. Bey diesen, und denjenigen, wo die Blüthen so gepreßt neben einander stehen, sind in jeder Blüthe die Befruchtungswerkzeuge vorhanden. Die gewöhnlichen Blüthen mit 5 Blättern haben nur 1 Stempel; die mit mehreren Blättern haben 2, 3, selten 4 Stempel. Es setzen sich auch oft doppelte und dreifache Weichfeln auf einem gemeinsamen Stiele an, die aber wieder abfallen. Einfache Früchte erhalten sich eher. Die Stiele sind sehr steif, ganz gerade, und sitzen ganz flach auf der Weichfel. Diese gehört zu den kleinsten. Ihre Form ist rund, unten etwas platt, mit einem Grübchen. Die Farbe ist dunkel schwarzroth, das Fleisch und der Saft dunkelroth, von saurem herbem Geschmack. Bloß der Blüthenkelchenheit wegen, und weil sie die einzige Vouquetkirsche mit färbendem Saft ist, (obgleich sich bey dieser nie so viele Früchte als einem gemeinsamen Stiele ansehen, als bey der Vouquetkirsche,) ist sie doch der Aufnahme in einer weisshäutigen Kirschenansammlung würdig.

5. 13.

B. Mit nicht färbendem Saft, hellrother fast durchsichtiger Haut.

a) Mit dem großen Sauerkirschenblatte und stehenden Zweigen. (Glaschkirschen.)

69) Voglers Swolse.

Diese Glaschkirsche ist groß, angenehm süßsäuerlich, und wahrscheinlich die früheste dieser Klasse. Der Baum hat das Eigene, daß sich in dem ersten und zweiten Jahre nach der Veredlung die Zweige sächerartig ansetzen, wie die schwarze Maulbeere, und daß sie sich selten zur runden Krone bilden. Zum Spallergut auf den Herzstamm ist es also sehr geschikt.

70) Die bleichrothe Glaschkirsche. *Cerisier à gros fruits rouge pâle.*

Sie gehört unter die von mittlerer Größe, ist rund,

er breit gedrukt, von Handläseform, mehr breit als hoch; mit einem tiefen Stempelgrübchen und ganz ausgekanten Rand. Die Haut ist sehr fein, hell durchsichtig und bey irgend einer Glaslirsche, so daß die Fibern des Fleisches in lauter Zellen durchscheinen. Ihre Farbe ist Anfangs ihrer Zeitigung, wo sie auch schon gut zu essen ist, durchaus hellgelb, die besonnenen Früchte haben auf der Sonnenseite und um den Stiel herum theils rothe Färbungen, theils einen sanften Anflug von Röthe; bey ihrer vollkommenen und höchsten Zeitigung aber wird die Lirsche bläuroth. Der Stiel ist 2 Zoll lang, stark, und ist in einer tiefen, stark ausgeschweiften Höhlung. Das Fleisch und der Saft ist ganz weiß, süßlich-sauer und bey aller Reife angenehm. Der Stein ist rund, aber nach der Form der Frucht mehr breit als hoch, hat keine scharfen Kanten und hängt stark am Stiele. Sie reift Ende Julius, bey kaltem Jahre Anfang Julius. — Der Baum ist das große Sauerkirschenblatt mit einer kurzen Spitze, dunkelgrün, dicht und doppelt gezahnt.

71) Die Montmorency. *Cerise de Montmorency.*

Sie gehört nicht zu den Großen; denn sie hat nur 6 Linien in der Länge und 10 Linien in der Dicke. Der Stiel ist etwas über 1 Zoll lang, stark, hellgrün und hängt am Steine. Die Haut ist hellroth und wird nicht bitter. Das Fleisch ist mit vielen Fibern durchzogen; der Saft weiß, nach der Klasse Eigenheit von einem angenehmen süßsäuerlichen erquickenden Saft, der auch in ziemlicher Menge vorhanden ist. Das Fleisch ist etwas gegen die Glaslirschen-Gewohnheit; der Stein ist klein und löst sich nicht leicht vom Fleische. Die Lirsche reift am Ende des Julius, und ist recht gut zum frischen Gessen. — Der Baum ist als Sauerkirsche recht stark, die Zweige gehen in spitzen Winkeln in die Höhe. Die Sommerfrüchte sind ganz stark und ziemlich lang, gelb und etwas bläulich angelaufen. Das Blatt ist länglich, stark, dunkelgrün, und ungleich gezahnt.

72) Die doppelte Glaslirsche.

Sie ist schätzbar, von ansehnlicher Größe, 1 Zoll breit

und 8 bis 9 Linien hoch. Am Stiele ist sie platt gegen dem Stiele gegenüber ganz rund. Die Haut ist garz straff aufgespannt. Die Nath, welche gemeinlich eine Seite der Kirsche vom Stiele bis zum Größchen läuft, ist nicht eingekerbt, sondern nur durch einen schmalen Streifen bemerklich. Das Fleisch ist locker, und sehr ziebern stark durchzoogen, und ziemlich durchsichtig. Der Saft ist weiß, hell, und hat einen weinsäuerlichen, erfrischenden Geschmack. Die Farbe ist hellroth. Der Stiel ist kurz, und steckt in einer kleinen engen Vertiefung. Der Stein ist nach Verhältniß klein, hängt fester mit dem Fleisch als mit dem Fleische zusammen. Sie reift Ende September oder Anfang August. — Der Baum ist nur mittelmäßig stark. Der Hauptäste sind nur wenig, aber der Seitenäste desto mehr; alle theilen sich gern in Gabeln. Zweige sind lang. Das Traubholz wechselt sehr ungleich, steht aber in proportionirter Weise von einem Ende zum andern und ist mittelmäßig lang. Die Sommertriebe sind kurz und von mittelmäßiger Stärke. Die Krone wirft ihre Äste schon aneinander; alle gehen in spitzigen Winkeln auf. Die Höhe, aber oben wird die Krone, welche ziemlich dicht ist, ganz platt. Das Blatt ist häufig gezahnt, dunkelgrün.

73) Die rothe Dranienkirsche. *)

Unstreitig eine der allerbesten, und schönsten Kirschen; groß, fast rund, und nur sehr wenig eingekrümmt, helldurchsichtig, von hellrother Farbe, und nur auf der Sonnenseite ein wenig dunkler. In der Sonne scheint etwas Gelbes durch die Haut; und wenn der Sonnenhauch ab ist, so ist sie auf der Sonnenseite nur röthlich gelassen; übrigens ist sie gelblich, und durch die Haut gehen gelblichrothe Flecken. Die ganze Linde, welche vom Stiele zum Blütengrößchen geht, ist dunkler von Farbe. Der Stiel ist noch einmal so lang als die Kirsche, und

*) Im Magdeburgischen heißt sie die weiße Rast Kirsche. Man erhält sie auch aus dem Baumgarten, dem Namen Altenborger Kirsche. In der Gegend von Cernation Cherry und Cernation.

in einer fleischigen Einsenkung. Ihr Fleisch ist gelblich-weiß, zerfließend, voll weichen, süßen, delikaten Saftes, so daß der Geschmack angenehm, erhaben und sehr erquickend ist. Der Stein ist klein und hat ein scharfes Spitzchen. Sie reifet gegen Ende Julius, und Anfang Augusts, je nachdem die Witterung ist, und hält sich lange am Baume. Der Baum bildet nach seiner Art ein gutes Gewächs, lange, starke Sommertriebe, aber zerbrochene Aeste, und belaubt sich stark. Das Blatt ist den Hirschlilien ähnlich, stark, vielstrichig, größtenteils länglich und dunkelgrün — Von den übrigen Glaskirschen unterscheidet sie sich besonders durch ihren weit süßern und erhabenern Geschmack.

74) Der große Gobet. Gros Gobet.

Diese Glaskirsche ist unter allen an beiden Enden die plattgedrückteste; sie hat fast die Form eines Handfaßes, ihr Stiel ist ganz kurz, oft kaum einen halben Zoll lang, und tief sitzend. Ihre Größe ist stark mittelmäßig. Auf der einen Seite ist sie durch eine stärkere oder schwächere Furche etwas eingezogen, und unten findet sich ein hartes Stempelgrübchen. Ihre Farbe ist, wie gewöhnlich bei den Glaskirschen, anfangs ganz hell und durchsichtig, hernach geht sie in Ponceau über. Das Fleisch ist weiß, weich, und sehr saftig. Bei der höchsten Reife nimmt der Saft eine schwache kaum merkbare Röthe an. Im Geschmack hat diese Glaskirsche viel Schärfe, die aber nichts weniger als unangenehm, sondern sehr erfrischend ist. Der Stein ist groß, rund, und an den Ranten bleibt Fleisch sitzen. Ihre Reifezeit ist nach der Mitte des Julius. — Der Baum hängt sich nicht sehr voll. Die Blätter verlieren bei ältern Bäumen merklich von ihrer Größe.

§. 14.

b) Mit dem kleinen Euerkirschenblatte, und dünnen meistens hängenden Zweigen. (Amarellen.)

75) Die frühe königliche Amarelle. Royale native. Duc de May.

Diese schätzbare Kirsche gehört unter die ansehnlich

großen, besonders bey günstigen Jahren, und ist eine von den frühesten ihrer Klasse. Sie ist rund, an beiden Enden platt, vorzüglich am Stiele, und auf den Seiten etwas breit gedrückt. Bey einigen findet sich auf der einen Seite eine schwache Furche, bey allen aber ein Stempelgrübchen. Die Farbe der Haut ist anfangs fast durchsichtig, glänzend hellroth, bey mehrerer Reife aber geht sie in ponceau über. Die Stiele sind grün, bey recht reifen Früchten nehmen sie etwas Röthliches an. Ihre Länge ist sehr ungleich, von 1 bis zu $1\frac{1}{2}$ Zoll; sie stehen in einer tiefen weilschweißigen Höhle. Das Fleisch ist weiß, weich, hat keine Fasern, ist sehr saftig und von einem angenehmen säuerlichen mit etwas Süß gemischten Geschmack. Der Saft ist zwar eigentlich weiß, bey der höchsten Reife aber nimmt er etwas Röthe an, wie des mehrern Amaretten eigen ist. Der Stein ist klein, rund, und nur etwas breit. Er löst sich bey ganz reifen Früchten oft, und bey solchen, die es noch nicht sind, immer mit dem Stiele herausziehen. Sie reift in der Mitte Junius. — Der Baum ist sehr fruchtbar, und als Glasirschenbaum betrachtet stark. Die Sommertriebe sind lang und ziemlich stark. Das Blatt ist hellgrün, länglicht und gegen den Stiel schmaler, als gegen die Spitze. — Die Sorte ist schon ihrer Tragbarkeit wegen zu empfehlen, und noch mehr deswegen, weil sich die Früchte bey ungünstiger nasser Witterung zur Zeit der Reife noch lange auf dem Baume erhalten, ehe sie zu faulen anfangen. In Ermangelung von Belcheln ist diese Amarelle auch zu den Kirschenkuchen sehr brauchbar.

76) Die frühzeitige Amarelle.

Ihre Größe ist mittelmäßig, die Form rundlich, gegen den Stiel mehr platt, als unten, auf beiden Seiten nur wenig breitlich; nicht bey allen ist auf der einen Seite eine flache Furche merkbar; alle aber haben unten oder vielmehr etwas seitwärts ein kleines Grübchen. Die Farbe der Haut ist glänzend hellroth. Der Stiel ist gegen anderthalb Zoll lang, ziemlich stark, auf der einen Seite etwas röthlich angelaufen und sitzt in einer stark angeschwollenen Höhle. Das Fleisch ist weiß, weich; voll Saft und

von saurem, nur mit ein wenig Süß gemischtem Geschmack. Der Stein ist eben nicht groß, mehr breit, als rund hängt fest mit dem Stiele zusammen, und an den Ranten bleibt kern Fleisch hängen. Von der frühen Königlischen Amarelle unterscheidet sie sich durch spätere Reife und mehr Säure; auch sind die Bäume stärker belaubt und beweiht; von der späten Amarelle aber unterscheidet sie sich durch etwas frühere Reife, mehr Größe und dickern Stiel; auch ist die Form von letztern runder, und der Geschmack hat einige bittere Beimischung.

77) Die Soodamarelle. Von den Thüringern gewöhnlich die rothe Soodkirsche genannt.

Ihre Größe ist mittelmäßig, fast klein; ihre Form rundlich, auf den Seiten — doch merklicher auf der einen — ist sie etwas breit, an der Spitze mehr platt gedrückt als am Stiele, mit einem schwachen Grübchen. Die Farbe der Haut hat nicht das Helle, wie andere Amarellen, sondern ein trübes ponceau; doch ist da, wo andere Kirschen die Furche haben, die hier nicht bemerkbar ist, die Farbe etwas lichter. Die Stiele sind von sehr ungleicher Länge, von 1 bis zu 2 Zoll, ziemlich stark, grün und nur selten findet man an einem bräunliche Flecken. Sie sitzen in einer flachen glatten Höhlung. Oft hängen diese Amarellen zu 2 und 3 beisammen. Das Fleisch und der Saft ist trübgelblich; letzterer hat beim Ausdrücken etwas Röthliches. Das Fleisch ist sehr zerfließend, der Saft häufig, doch etwas herbe, welches sich auch bei starker Reife nicht ganz verliert, so daß der Geschmack nicht besonders anziehend ist. Der Stein ist klein, breitlich, löst sich ziemlich leicht vom Fleische, und sitzt nicht (wie sonst gewöhnlich bei dieser Klasse) fest am Stiel. Sie reift Ende Julis. Von der mit ihr zugleich reifenden späten Amarelle unterscheidet sie sich durch eine trübere Farbe der Haut und des Fleisches, und durch mehr Säure.

78) Die späte Amarelle.

Sie gehört zu den mittelmäßig großen. Gewöhnlich hat sie an beiden Seiten etwas plattgedrücktes; wenn aber vor der Reifezeit Regen, beym zeitigen Wärme und

IV. Theil. 9. Kap.

ten, besonders bei günstigen Jahren, und ist ein
frühesten ihrer Klasse. Sie ist rund, an beiden
Seiten, vorzüglich am Stiele, und auf den Seiten
ist breit gedrückt. Bei einigen findet sich auf
der Seite eine schwache Furchung, bei allen aber ein
Tiefchen. Die Farbe der Haut ist anfangs fast
weiß, glänzend hellroth, bei mehreren Reife aber
Ponceau über. Die Stiele sind grün, bei
Früchten nehmen sie etwas Röthliches an.
Ist sehr ungleich, von 1 bis zu $1\frac{1}{2}$ Zoll;
einer tiefen weißschweißigen Höhle. Das Fleisch
welch, hat feine Fasern, ist sehr saftig und von
gernehm sauerlichen mit etwas Süß gemischt.
Der Saft ist zwar eigentlich weiß, bei der
aber nimmt er etwas Röthe an, wie dies in
ten eigen ist. Der Stein ist klein, rund
breit. Er läßt sich bei ganz reifen Früchten
solchen, die es noch nicht sind, immer mit
ausziehen. Sie reifen in der Mitte Juni und
ist sehr fruchtbar, und als Glasstirn
stark. Die Sommertriebe sind lang
Das Blatt ist hellgrün, länglich und
schmäler, als gegen die Spitze. —
Ihrer Tragbarkeit wegen zu empfehlen
wegen, weil sich die Früchte bei der
terung zur Zeit der Reife noch lagern
halten, ehe sie zu faulen anfangen.
Welchseim ist diese Amarelle auch
sehr brauchbar.

76) Die frühzeitige Amarelle
Ihre Größe ist mittelmäßig
und mehr röhrenförmig

günstige Witterung einfällt, so wird sie runder und in an Größe zu. Auf der einen Seite findet sich meistens schwache Furche und diese Seite ist auch etwas eingesen oder breit gedrückt. Wo die Furche endet, — steht mehr nach der Seite, als ganz unten, — findet ein ganz kleines flaches Grübchen. Die Farbe der ist bey voller Reife fast ponceau, bleibt aber doch und glasartig. Die Stiele sind sich in der Länge fast gleich, die Ausbuchtung, in welcher sie sitzen, ist flach. Fleisch ist zwar weiß, der ausgedrückte Saft aber bey der höchsten Reife einen röthlichen Schimmer an. Hervorstechende im Geschmack ist Säure, die aber nicht angenehm ist. Vor der wahren Reifezeit hat sie eine scharfe Bitterkeit, welche sich nach und nach bis auf das Merkliche verliert. Der Stein ist mittelmäßig groß, sich gut, und nur an den Ranten bleibt Fleisch sitzen. löst sich bey höchster Reife nur selten aus der Frucht ausziehen. Sie reift Anfang Augusts. — Der wächst häufig wild, und pflanzt sich durch Wurzelwerk fort.

§. 15.

+ Irreguläre oder abweichende Kirschen Klasse.

79) Die Bouquetkirsche. Die Sedckirsche. T benamarelle. Amarellenbaum mit mehreren Früchten auf demselben St. oder mit einem Bouquet von Kirschen. Cerisier à Bouquet.

Bei diesem artigen Gewächse sitzen auf einem Stiele, der nicht aus mehreren Stielen zusammen gewachsen ist, mehrere, oft 5 vollkommene Kirschen, an ältern etwa sechsjährigen Bäumen 8 bis 10 Kirschen zusammen, wovon jede ihren besondern Kern hat. Sie an Größe oft ungleich; viele mißrathen auch und unvollkommen. Die Blüthe folgt nach und nach, auch die Zeitigung der Kirschen auf einander folgen. Sie fängt gegen Ende des Junius an. Die vollste Reife der Frucht ist da, wenn bey dem Genuß der

nicht mehr am Stiele hängen bleibt. Ist dann ist sie auch als Glaskirsche recht gut und erfrischend. Man kann sie auch nicht eher beurtheilen, als wenn sie diese ihre vollkommene Reife hat. Ihre Säure ist dann gar nicht zu stark, sondern gelinde und sehr angenehm. Sie ist in der That eine nicht zu verachtende Sorte. Ueberdies ist ihre Fruchtbarkeit außerordentlich. Der ganze Baum macht sich voll Fruchtaugen. Er wird nicht groß, bildet dünne hängende Zweige, kleine und hellgrüne Blätter. Wenn man die Blüthe betrachtet, so kann man schon abzählen, wie viele Kirschen ansetzen werden; so viel nämlich Stempel vorhanden sind, so viele Kirschen setzen bey günstiger Witterung an.

80) Amarelle mit halbgefüllter Blüthe. *Cerisier à fleur semi-double.* *)

Ihre Blüthe macht eine doppelte Krone. Die Frucht davon ist klein, rund, auf einer Seite etwas plattgedrückt. Die Haut ist bekroth; in der höchsten Reife wird sie etwas dunkler. Der Stiel ist ansehnlich lang. Das Fleisch ist weiß und zart, der Saft häufig und ziemlich angenehm. Ofteres hat die Blume zwei Stempel; daher wachsen 2 Kirschen auf einem gemeinschaftlichen Stiele, und eben deswegen wird sie auch bisweilen mit der Doucetkirsche verwechselt. — Der Baum läßt sich auf Süß und Sauer veredeln.

81) Amarellenbaum mit dickgefüllter Blüthe. *Cerisier à fleur double.*

Der Baum ist in seiner Blüthe eine Pracht der Natur. Jede Blüthe, deren sehr viele sind, gleicht ganz einer reinen schneeweißen Kammele. Aber bey ungünstiger, nasskalter und stürmischer Witterung zur Blüthezeit leiden die Knochen dieser sich spät entfaltenden Spielart so sehr, daß

*) Diese Amarelle hat noch mehrere Namen. In Ober- und Niedersachsen heißt sie Glaskirsche mit doppelter oder gefüllter Blüthe; Glaskirsche mit halbgefüllter Blüthe; die gedoppelte Glaskirsche oder Amarelle. In vielen Orten heißt sie die Zwillingkirsche, weil sie oft zwey Früchte an einem Stiele liefert.

die meisten ohne auszublühen abfallen. Sie trägt obenganz nie Frucht, weil statt des Stempels, in der Mitte 2 oder 3 grüne Blättchen stehen. — Der Baum schlägt auf Süß und Sauer gut an.

82) Die Allerheiligenkirische. Stets blühende Amarelle. Monatsamarelle. St. Martin's-Amarelle. Cerisier tardif oder de la Toussaint. In Brüssel: Cerisier pleurant.

Eine mittelmäßig große etwas plattgedrückte Amarellkirische. Ihre Höhe hat 7 Linien, ihre Breite die Duse ist ihrer Höhe gleich. Auf der einen etwas breiten Seite läuft eine zarte Linie oder sehr leichte Fuge vom Stiele herabwärts bis zum entgegengeetzten Ende; sie entzieht sich am Blüthenpünktchen, das sich in einer kleinen Vertiefung befindet. Der Stiel steht in einer flachen Vertiefung, ist dünn und lang. Die Farbe der Kirische ist, wenn sie noch nicht vollkommen reif ist, hellroth, wenn sie aber ganz reif ist, dunkel-ponceau. Sie hat eine sehr zarte Schale und ein überaus zartes Fleisch, so daß sie, wenn man sie gegen das Licht hält, beynabe durchsichtig zu seyn scheint. Das Fleisch enthält vielen säuerlichen, angenehmen, anziehenden Saft. Der Stein ist mehr lantz als breit. Die Frucht hat wenig Fleisch, weil der Stein im Verhältniß gegen sie ziemlich groß ist. — Der Baum hat die besondere Eigenschaft, daß seine Blüthenknospen nicht, wie bey andern Kirschen, nach Johannis für das andere Jahr gebildet werden, sondern sie treiben aus dem erst im Frühjahr erwachsenen Sommertrieben. Deswegen fängt er erst gegen Johannis an zu blühen; und daher geschieht es auch, daß gar oft die Pfropfreiser nicht blühen. Wenn er nun im Junius zu blühen angefangen hat, so liefert er im August, September und October immer reife Kirschen bis Allerheiligen. Man findet daher immer Blüthen, oder grüne und reife Kirschen an seinen Zweigen, von denen einige Zwillinge sind, oder doppelt auf einem Stiele stehen. Wenn auch ihr Genuß dem Genuß nicht so angenehm seyn sollte, als der Genuß mancher andern ist, so belüßt doch der Baum, an dem man immer das eine, oder das andere findet. Der Baum hat schwarze

und herabhängende Zweige. Die Sommertriebe sind sehr dünn, kurz und hellbraun. Die Krone ist sehr sperrig gewachsen, und bildet so ziemlich eine Kugel. Die Blätter sind dunkelgrün, sehr klein und niedlich, und haben ihre größte Breite in der Mitte der Länge, von wo sie sowohl gegen den Stiel, als gegen den Ausgang allmählig abnehmen, und sich fast auf einerley Weise spitzig endigen. Der Rand ist scharf und fein gezähnt. Der Stiel des Blaus ist gelb, dünn und kurz.

§. 16.

Kirschenlisten mit Römischen Zahlen, welche man unter den Vorstehenden nicht hat aufnehmen wollen. weil sie noch nicht ganz genau haben untersucht werden können, theils weil es noch nicht gewiß ist, ob ihre Beschreibung von einem oder dem andern Vornamen vollkommen richtig und vollständig war, oder ob es nicht etwa noch Identitäten von den schon beschriebenen Sorten sind; theils weil einige noch nicht, oder noch nicht widerholt getragen haben, um sie ganz zu berichtigen, oder zu vergleichen, ob man sie richtig erhalten habe. — Sie sind auch so viel wie möglich nach der Reifefolge geordnet.

Zur Klasse I. A, a.

LXXXIII. Die Maulbeerkirsche aus Paris.

Diese Kirsche ist mehr als von mittlerer Größe. Sie reift spät und hat im Geschmack eine Vermischung von Säure, die man bey keiner andern dieser Klasse findet. — Ob der Name richtig ist, kann man nicht verbürgen.

Zur Klasse I. A, b.

LXXXIV. Garderopse Kers.

Eine gute Varietät dieser Kirschenart. Sie ist am Stiele schmal, auf beyden Seiten platt gedrückt, und nach der Spitze zu länglicht. Sie ist sehr schwarz. Auf der einen Seite hat sie eine merckliche Naht. Das Fleisch ist sehr hart und dunkelroth; der Saft stark färbend und angenehm. Sie reift gegen Ende des Julius.

LXXXV. Die schwarzbraune Knerpellkirsche.

Sie ist von mittelmäßiger Größe. Sie ist am Stiele keil und auf beyden Seiten sehr platt gedrückt, läuft spitzig

zu und ist überall haderat. Die Farbe ist dunkel und nähert sich dem Schwarzen. Genau betrachtet ist sie mit zweyerley Roth gestreift. Das Fleisch hart und bekroth. Der Saft ist nicht stark färbend. Haut besonders zähe vor andern, (daher sie nebst ihrer Spielarten von vielen auch Lederkirsche nannt werden.) Sie reist Anfang Augusts und lange am Baume. *)

LXXXVI. Die große späte schwarze Knorpelkirsche.

Diese Sorte ist besonders trefflich. Die Kirsglänzend schwarz, am Stiele dick, auf beiden Seiten platt gedrückt, an der Spitze aber rund abgedrumpft. hat ein hartes sehr dunkelrothes Fleisch, vielen u. färbenden Saft und einen süßen angenehmen Geschmack. Sie reist im Anfange Augusts und unterscheidet sich von der großen schwarzen Knorpelkirsche Nro. 17. nur durch ihre spätere Reife. Wenn sie überreif wird, mehrere Tage Regen bekommt, so wird sie am Stiele so daß man die Kirschen vom Baume abschütteln kann. Der Baum wird groß und volltragend.

LXXXVII. Die Doktorkirsche mit hohem Fleische.

Eine ganz andere als jene Süßweichsel Nro. 51. belegt in manchen Baumschulen noch mehrere Süss-

*) Von den schwarzen, braunen und rothen Knorpelkirschen bemerken, daß es davon viele Spielarten giebt, die größer, mit härtem und weicherem Fleische, von dem Pflanzgeschmack, oder wider süßem zc. weiß Klima, Boden und Witterung vieles verschiedt. In einer Gegend z. B. die Knorpelkirsche roth, in einer andern wird sie hier wird sie kleiner, dort größer. In diesem Klima härterer, in jenem weicherer Fleisch; in diesem milderer Geschmack, in jenem nicht zc. Nicht zu vergessen, daß jene rothe, braune, herfahnte Schwarz werden würde, wenn sie zu ihrer vollkommenen Reife gelangen ließe. In der Witterung günstiger und wärmer gewesen wäre. Die so genannten braunen Knorpelkirschen betrachte sie genau betrachtet, roth gestreift und gepunktet seyn, falls werden sie schwarz.

mit dem Namen Doctorkirsche. Diese gehört zu den großen, ist fast schwarz, am Stiele dick, nur wenig auf einer Seite platt gedrückt und an der Spitze abgerundet. Ihr Fleisch ist hart und hellroth, der Saft häufig, süß, angenehm, und färbt nur wenig. Ihr Stiel ist dünn, lang, und reist erst in der Mitte Augusts.

Zur Klasse I. B. b.

LXXXVIII. Die große rothmelirte Birn- steinbergkirsche.

Eine der frühesten, wohl die früheste dieser Klasse, und von ansehnlicher Größe.

LXXXIX. Die runde marmorirte Süßkirsche mit festem Fleische.

Eine schöne große Kirsche, die mehr rund, als herzförmig ist, mit einem tiefen Einschnitte vom Stiele nach dem Blüthepunkte auf der einen Seite hin. Der Stiel ist noch einmal so lang als die Kirsche, und steht in einer geräumigen Vertiefung. Die Haut ist auf der Sonnenseite sanft roth auf einem weißlichgelben Grunde, auf der andern Seite weiß, und dazwischen roth punktiert. Das Fleisch ist weiß, zart und sehr hell durchsichtig; der Saft erquickend süß. Der Stein ist rund und hat eine sehr breite Kante. Ihre Reifezeit ist Ende Julis. Sie hält sich auch abgenommen vor andern gut. — Der Baum macht ein starkes Gewächs, hat ein langes Blatt, das sich sonstig endigt, und nach dem Blattstiele zu verlängert anläuft. Die Zahnung ist tief, scharf und nach der Spitze laufend mit doppelten Einkerbungen.

LXXX. Die holländische große Prinzessin- kirsche. Grootte Princes.

Eine der vorzüglichsten und größten Kirschen dieser Klasse, die aus Holland gekommen ist. Es ist richtig, was Otto von Münchhausen von der Grootte Princes sagt, daß sie sehr groß, und ihr Fleisch so hart sey, daß es beim Zerschneiden keinen Saft verliere.

Zur Klasse II. A, a.

LXXXXI. Die Königsweichsel. *Cerise royale.*

Eine vorzügliche und ansehnliche große Süßweichsel. mehr platt als rund und gegen die Seiten hin ausgedehnt. Sie ist bey guter Reife dunkelroth, hat ein zartes weiches Fleisch, voll angenehmen, süßsauerlichen, erhabenen Safts, der hellroth färbt. Der Stein ist rund und etwas platt. Ihre Reifezeit ist gewöhnlich Anfang Julius. — Der Baum, von mittlerer Stärke, ist sehr tragbar und liefert auch bey Misjahren seine Früchte. Bey vielen Regen faulen sie zwar gern auf dem Baume; aber wenn es bey den Weichseln der Fall ist, so sind sie auch dann noch angenehm zu essen und zum Trocknen gut, wenn nur die Fäulniß nicht allzuweit ist. Das Blatt ist hellgrün, lang, gegen den Stiel so spitzig zulaufend, als gegen den Ausgang und scharf gezähnt.

LXXXXII. Die wahre Englische Weichsel.

Sie gehört zu den größten Arten, und ist fast ganz rund, braunroth, hat einen langen Stiel, sehr saftiges Fleisch, mit häufigem hellrothem, angenehmen süßem Saft, fast ohne alle Säure. Der Stein hängt fest am Stiele. Sie reift in der Mitte des Julius. — Der Baum wird nicht groß, und hat das große, den Hirschblättern ähnliche Blatt. Er trägt nicht häufig, und treibt im Frühjahr keine Knospen am allerspätesten aus.

LXXXXIII. Die Spanische Weichsel.

Eine von den besten Süßweichseln. Sie ist stark netzelmäßig groß, rundlich, und hat eine zarte Rinne zur Naht auf der innern Seite, die etwas platt gedrückt ist. Unter hat sie einen Stempelrunke. Ihre Farbe ist dunkelbraun fast schwarz. Der Stiel ist lang, nicht sehr dünn, und sitzt etwas vertieft. Das Fleisch ist zart, voll edlen Saftes, der bey seiner Weichselsäure viele Süßigkeit und einen angenehmen Geschmack hat. Sie reift Mitte Jולי und gegen Jacobl. — Der Baum hat das große Erlenröhrenblatt, wird nicht groß, aber sehr fruchtbar.

LXXXIV. Die herzförmige Weichsel.

Eine große, vollkommen herzförmige und zwar lang herzförmige Sauerweichsel. Auf der Nachseite ist sie sehr flach gedrückt. Die Nach besteht in einem sehr zarten Einschnitte, der auf das Stempelarüßchen und dessen Punkt zuläuft; die andere Seite aber ist gewölbt. Der Stiel ist lang und am vierten Theile der Länge hat er ein Knie, nach Art verschiedener Sauerweichseln; auch hat er gewöhnlich kleine Ackerblättchen. Er sitzt in einer tiefen stark ausgewölbten Höhlung. Die Haut ist glänzend schwarz-roth, das Fleisch und der Saft sehr dunkelroth angenehm süßsäuerlich und von trefflichem Geschmade. Der Stein ist herzförmig. Sie reift im letzten Drittel des Julius, und ist eine sehr gute Kirsche.

LXXXV. Die holländische große Weichsel.
Coulard.

Eine sehr große flach gedrückte Kirsche mit einem langen Stiele, der in einer starken Vertiefung steht. Sie ist fast schwarz und eine vortreffliche Frucht, die voll süßen und angenehmen pikanten Safts ist. Der Stein ist rund und etwas groß. In der Zeitigung ist sie eine der spätesten ihrer Klasse. — Der Baum wird groß und setzt viele Blüthen an. Schade nur, daß er wenige Früchte behält. Von den Blüthen ragt der Stempel über die Staubfäden hervor.

Zur Klasse II. A, B.

LXXXVI. Die schwarze neue Sauerkirsche.

Sie ist von mittlerer Größe, ganz rund, sehr schwarz und glänzend. Das Fleisch ist sehr roth und ziemlich fest, der Saft nicht gar häufig und zwar sehr sauer, aber doch noch angenehm und besonders zum klonemischen Gebrauche und getrocknet für Kranke sehr gut. Sie reift mit der gemeinen Sauerkirsche. Der Baum hat hängendes Holz und das kleine Sauerkirschenblatt.

LXXXVII. Die Kirchheimer Kirsche.

Eine aus dem Samen entstandene sehr gute Weichsel, die zu Kirchheim im Erfurtschen stark ange-

pflanzt ist. Sie ist ganz rund, hat einen dünnen, mäßig langen Stiel, der sich nur wenig in die Kerne eindrückt, und eine sehr dünne Haut, die bey der völligen Reife schwarz ist. Der Saft ist in Menge vorhanden und schwarzroth. Der Geschmack ist anziehend säuerlich-süß; der Stein klein und stumpfsitzig. Sie reift Ende July's. — Der Baum ist wohl der größte unter dem Sauerkirschengeschlecht und trägt sehr reichlich. Er pflanzt sich durch seine Wurzelschossen ächt fort, und hat die Eigenschaft, daß die Blüthe sehr spät und erst bey schon ziemlich voller Belaubung erfolgt.

LXXXVIII. Die Pyramiden-Weichsel.

Sie ist ansehnlich groß, sehr länglicht rund und dunkelbraun. Ihr Fleisch ist etwas fest, voller Saft und von angenehmem stark saurem Geschmacke. Sie gehört zu den vorzüglichsten spätern Weichseln.

LXXXIX. Die Leopoldskirsche. *)

Diese große Kirsche ist fast ganz rund, aber auf der einen Seite etwas platt gedrückt, dunkel schwarzroth und fast ganz schwarz. Das Fleisch ist dunkelroth und zerbrechend; der Saft häufig und von sehr angenehmen Geschmack, woben die Säure sehr hervorsticht, die sich jedoch bey der höchsten Reife sehr verliert. Sie reift Mitte Julius und hält sich länger als 14 Tage am Baume. — Der Baum hat hängendes Holz und das kleine Sauerkirschenblatt.

C. Die Heidelberger Kirsche.

Eine sehr delikate, schwarze, kleine Weichsel, mit einem ganz kurzen Stiele, deren Reifezeit Anfangs Septembers ist. — Der Baum hat kleine dunkelgrüne Blätter.

CL. Die Aurischotte.

Woher der sonderbare Name rührt, ist unbekannt.

*) Man legt mehreren Kirschen den Namen Leopoldskirsche bey, besonders auch einer großen, runden, schwarzrothen Weichsel, die viele Säure hat und sehr gut zum Trocknen ist; die aber Mitte August, und hat einen langen starken Stiel.

Sie ist eine Weichsel von mittelmäßiger Größe, dunkelroth, hat eine fast unmerkliche Naht und ein sehr kleines Stempelgrübchen mit einem grauen Punkte. Der Stiel ist nicht dick, mittelmäßig lang und steht in einer mäßigen Vertiefung. Fleisch und Saft sind nicht stark roth, und haben eine hervorstechende Säure. Der Stein ist klein, rund und hat ein Spitzchen. Die Kirsche reift Anfang August's.

Zur Klasse II. B, a.

CII. Die frühe Glaslirsche.

Diese edle Kirsche wird in ihrer höchsten Reife ziemlich dunkelroth, und hat einen kurzen, Zoll langen Stiel, woran der Stein fest hält. Das Fleisch hat einen angenehmen gewürzhaften Geschmack. — Der Baum hat das große Sauerkirchblatt, lange und starke Sommerhosen, woran die Äugen weit von einander abstehen. Die Blüthe ist groß und weiß. Die Kirsche schält sich sogleich sehr groß aus der Blüthe, erhält nach 3, 4 Tagen schon die Größe einer Zuckererbsen und wird sichtbar größer. In halber Lage wird sie schon um Johannis reif. Der Baum trägt sehr voll.

CIII. Die Pohlaische Glaslirsche.

Eine runde, mittelmäßig große, sehr gute Glaslirsche, die einen süßen angenehmen Saft hat, und gegen die Hälfte July reift. — Der Baum wächst ziemlich stark, ist fruchtbar, und pflanzt sich in der Puschynne und in den Pohlaischen Wäldern aus dem Samen fort.

CIV. Die Schöne von Choissy. Belle de Choissy.

Eine vortrefliche Glaslirsche aus Frankreich, die ansehnlich groß und von Farbe blaugroth ist. Sie hat einen kleinen Stein und einen sehr angenehmen süßsäuerlichen Geschmack. — Der Baum zeichnet sich vor allen aus durch sein großes starkgeripptes Blatt, das dem zahmen Kasanenblatt sehr ähnlicher.

Einige der Kirschen etwas ähnliche Bäume, die zwar eigentlich gar

nicht zum Aufsteigenslichte gehören, aber wegen ihrer vortheilhaften
Nutzung gepflanzt zu werden verdienen.

CV. Die bittere Steinkirsche. Die Mahaleb-
Kirsche. *Prunus Padus Mahaleb.*

Ein zweigartiges Gewächs, das nicht über 6 Fuß
hoch wächst, dessen Aeste aber gerade emporgehen und die
eine graue glatte Rinde haben. Sein Holz ist gelbbraun-
lich und riecht anfangs stark und angenehm. Seine Früchte
sind schwarze, den Kirschen gleichende Beeren, platt und
unten errund. Ihr Geschmack ist bitter, der Saft pur-
purroth und stark färbend; der Kern aber bitter und wohl-
riechend. Sie werden daher sowohl wegen der Farbe,
als auch zur Mittheilung eines angenehmen Geruchs, in
die Liqueure gethan. Hauptsächlich aber ist der Baum
zur Verpflanzung mit Kirschen zu Ziergärten in der
Baumschulen zu nutzen, weil er alle Kirschenarten ge-
winnt. — Der Baum pflanzt sich leicht entweder durch
Wurzeltriebe, oder durch den Samen, oder durch Zie-
ren fort. In der Schweiz und in verschiedenen Wä-
ldern Teutschlands wächst er wild; er nimmt mit je-
den schlechten, auch steinigtem, Grunde vorlieb.

CVI. Die Virgultsche Traubelkirsche. *Prunus Padus Virginiana Linn.*

Der Baum verdient besonders wegen seines treff-
lichen Holzes fortgepflanzt, und wenigstens an Wegen, in
Waldungen und auf andern bequemen Plätzen erzogen zu
werden, da sein Holz zum Verarbeiten eins der schönsten
und besten ist und da außer den Farben- und Mahar-
neshölzern ihm wenige gleich kommen. Auch seine Früchte
dienen zu mancherley ökonomischem Gebrauch.

Der Baum erreicht eine Höhe von 30 bis 40 Fuß
und eine Stärke von 2 Fuß im Durchschnitt. Sein Holz
ist fest, von starken Stämmen gelbbraun, sehr fein, hölz-
ern gemasert, nimmt eine überaus schöne Politur an, und wird
auch von Würmern nicht angegriffen. Seine Blätter sind
nicht breit, glänzend und stark gezahnt. Die Blüthe,
welche bei uns gegen den 10. Julius, erst zu Anfang
desselben hervorbricht, ist zwittrig, weiß, von annehm-
lichem Geruch, und sitzt an 2 bis 3 Zoll langen Trauben.

Die Frucht ist eine kleine, runde, glänzend-schwarze, irische, oder vielmehr Beere, einer schwarzen Johannisbeere ähnlich, die einen fast runden Stein hat, Anfangs klobers reift, und butterlich ist. Man kann sie eben so, wie die Mahaleb nutzen, und einen guten Geist davon ennen. Wenn man sie frisch in Brantwein legt, so geben sie einen schönen rothen Liqueur. — Der Baum wird durch den Samen oder durch die Kerne fortgepflanzt.

S. 12.

Folge der Kirschen - Reife im Jahr 1800. *)

A. a.	I. A. b.	I. B. a.	I. B. b.	I. C. a.	II. A. a.	II. A. b.	II. B. a.	II. B. b.
		18						
1								
					41	53		
					42			
		19						
		20						
		21						
		22						
2					43			
3					44			
4					45			
6								
						54		
7								
8	14	23	30		46			75
9	15					56		
10						57		
11	16							79
		24	XXXXVIII				69	
		25						

*) Die Zahlen beziehen sich ganz auf die Ordnung, wie sie nach vorstehender Klassifikation und jede Klasse nach ihrer Reife auf einander folgte. In jenem Jahre eilte die Reife Folge; bey gewöhnlichen Jahren dürfte sie sich mehr aufeinander ziehen. — Einige Sorten haben in jenem Jahre nicht getragen. Doch mag hier ihre richtige Stelle nicht verfehlt seyn.

1805.	L. A. a.	L. A. b.	L. B. a.	L. B. b.	L. C. a.	L. A. a.	L. A. b.	L. E. a.	L. B. b.
Jun.									
26	LXXXIII		26				59	61	
			27						
Jul.									
2	12			31	38		60 61 68	72	75 80
						48			
5		17		32 33		49 50 51			
8				LXXXX 35					77 78
				36					
14				nicht ganz geina.	39	LXXXIV		73	
30			29 noch nicht ganz geina.						

Zehntes Kapitel.

II. Vom Pflaumenbaume.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Pflaumenbaums.

Daß das wärmere Asien das Vaterland des edlen Pflaumenbaums sey, geht schon der lateinische Name *Prunus* zu erkennen, der von dem asiatischen Wort *Prunnaon* herkommt. Besonders scheint seine Abkunft aus *Alaota* oder *Gara* zu seyn, dem berühmten Thal *Selefortens*, *Äniens* schäbster Provinz, worin *Damaskus* die Hauptstadt war. Denn *Theophrastus* giebt Nachricht von vielen Pflaumenbäumen, die in der fruchtbaren Ebene *Syriens* und *Damasko* wuchsen; *Europa* empfing auch vor Alters von daher getrocknete Pflaumen. Von *Syrien* kam dieser Baum nach *Griechenland*, wo er lange bekannt war, ehe er von den Römern in *Italien* angepflanzt wurde, welches erst geschah, nachdem ihnen *Griechenland* jinsbar ward. So

Pflanus Zelten waren schon ziemlich Sorten Pflaumen in Italien; er zählte schon dreßzig derselben. Bey den Deutschen war dieser Baum vor eilfchen 100 Jahren noch nicht sehr gemein. Die gemeinsten und nugharsten Sorten derselben, die Zwetschen (*Prunus domestica*), waren zwar schon zu Anfange des 16ten Jahrhunderts z. B. in den Gegenden des Rheinstroms anzutreffen, aber als eine große Seltenheit. Gegen das Ende des 17ten Jahrhunderts brachten einige Württembergische Landskinder, welche venetianische Soldaten in Morea waren, Zwetschenkerne mit; von dieser Zeit an wurden sie daselbst und in andern Gegenden gemein. Unser Klima ist auch dem Pflaumenbaume so günstig, daß er nicht anders geheißt, als ob er in Deutschland zu Hause wäre; viele Sorten pflanzen sich sogar in ihrer Art durch den Samen fort, welches bey anderm Obst nicht leicht statt findet.

Der Pflaumenbaum ist aber nach seiner botanischen Beschreibung eine Art (*Species*) von derjenigen Pflanzengattung (*Genus*), welcher Linné den Namen *Prunus* beylegte, wozu derselbe auch den Kirsch- und Aprikosenbaum ordnete; er gehört in die erste Ordnung der zweiten Klasse, welche er *Icosandria Monogynia* nennt, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, die 20 bis 30 dem Kelche der Blume einverleibte Staubfäden und nur einen Staubweg haben. Obngeachtet seiner vielen Sorten oder Spielarten (*Varietas*) deren man über 200 zählen könnte, macht er nur eine Pflanzengattung aus, welche er so beschreibt: *Prunus* (*domestica*) *pedunculis subsolitariis, foliis lanceolato-ovatis convolutis, ramis muticis*; d. h. *Prunus* mit oft einzelnen Blumenstielen, lanzet-eyförmigen zusammengerollten Blättern und unbewehrten Aesten, dessen Blumen weiß und fünfblättrig sind, auf welche entweder runde oder länglichte einen Stein und Kern einschließende Früchte folgen, die in Ansehung ihrer vielfältig unterschiedenen Form, Größe, Farbe und Beschaffenheit viele Verschiedenheit haben und theils schwarz, gelb, roth, blau, grün, mit Staub oder Duft weiß bedeckt, theils

glänzend sind und vom Julius bis Ende September eins nach der andern zur Reife kommen.

Zum Pflaumengeschlecht gehört auch die Schleeder Schleedorn, Schwarzdorn, *Prunus spinosa* L. *Prunus sylvestris*. Sie macht eine eigene Gattung aus und verdient allerdings unter die Beschreibung derselben aufgenommen zu werden, da sie in der Oekonomie, (vorzüglich ihre größeren Sorten) sehr nützlich sind. Linne giebt ihre Unterscheidungszeichen so an: *Prunus pedunculis solitariis, foliis lanceolatis glabris, ramis spinosis*. Pr. mit einzelnen Blumenstielen, lanzettförmigen, glatten Blättern und stachelichten Aesten. Es ist ein Strauch, welcher in Europa allenthalben auf sonnigten Hügeln wild wächst, und vornehmlich zu Hecken, wie der Weißdorn u. gepflanzt wird. Man kann ihn wohl auch mit etwas Fleiß und Mühe zu einem hochstämmigen Baume ziehen; er bleibt aber doch immer schwächer und dünner, als die andern Pflaumbäume seines Geschlechts. Seine Wurzeln breiten sich weit aus. Sein Holz ist sehr hart und zäh. Die Rinde glatt und schwärzlich; die Blätter glatt, lanzettförmig und fein gezahnt. Seine weißen Blumen zeigen sich im April und May in ungeheurer Menge. Seine Früchte sind rund, klein, schwarz, mit einem bläulichen Staube belegt. Das Fleisch ist saftig, grün, sehr sauer und zusammenziehend. Ihre Zeitigung ist spät im Herbst, und wenn sie vom Frost gedrückt sind und tselzig geworden sind, so kann man sie frisch genießen. Sie sind aber sonst zu verschiedenem oekonomischen Gebrauch sehr tauglich. Sie machen einen trefflichen Cyder, wenn man sie frisch gemahlen, oder gemahlen und gedörrt, unter den gährenden Apfelwein thut. Sie geben auch einen guten Brantwein. Die Blüthe ist als ein Trank zur Blutreinigung u. sehr bekannt. Die Früchte dienen auch zum Einmachen, vornehmlich die große blaue Schleeder.

Der Pflaumenbaum verträgt kein kaltes Klima, sondern thut nur im gemäßigten gut; in einem etwas kühleren wird seine Frucht am delikatessten. Man muß daher seinem Stande eine warme Lage geben; denn je wärmer er steht, desto trefflicher wird seine Frucht. Es

nimmt auch in allerlei Erdreich fort, wenn es nur mäßig, weder zu trocken noch zu naß ist; allein in dem Erdreich, in guter schwarzer Gewächserde werden die Früchte viel größer und schöner. Er gehört zu den mittelmäßigen Bäumen, die eine mäßig ausgebreitete Krone bilden, und ihre Aeste ziemlich gerade in die Höhe stehen. Letztere beträgt gewöhnlich nur gegen 20 Fuß, aber haben auch diese Art Bäume, beim Versetzen in den Pflanzort, mit 20 Fuß Entfernung von einander genug Raum. Beim austretenden Saft gerinnt auch, wie überhaupt bei dem Steinhoch, zu einem Gummi oder Harz, und ist bei harten Beschädigungen den Brand leicht nach sich.

Der Pflaumenbaum ist sehr bald tragbar und bringt seine Früchte nicht nur am jungen Holze, sondern auch an den sogenannten Fruchtträgern, welche an den 3. und mehrjährigen Zweigen hervorkommen. Er ist ein krauswüchsiges Obstbaum; seine Früchte sind von saftigem Nuzen, frisch und getrocknet, für Weinade und Kranke; der Ueberfluß dient unter andern auch zum Genuß des vorzüglichsten Branneins. Vornehmlich schmecken sich im wirtschaftlichen Nuzen die gewöhnlichen reifen und die gelben Mirabellen aus. Zum frischen Nuzen sind diejenigen Bäume die besten, die ein saftig, süß, nicht adzu wässriges Fleisch und eine dünne Haut haben. Ueber das Vorurtheil, als ob die Pflaumen die Ruhr verursachen könnten, ist man heut zu Tage bey der vernünftigeren Arzneykunde weit hinaus.

§. 2.

Vermehrung und Erziehung der Pflaumenbäume.

Viele Pflaumenarten pflanzen sich zwar durch ihren Samen oder durch Kerne in ihrer Art fort, wie besonders die Zwetschen, die Damascenerpflaumen, Kneiden, Perdrigon etc., vorzüglich wenn sie nicht nur verpflanzet und versetzt, sondern auch wenn ihre ersten Triebe der Krone etliche Jahre weggesehnitten und ihre Aeste lange aus neuen Commerschossen erzogen werden, bis keine Stacheln mehr zeigen; alle die Früchte werden dennoch größer, schöner und schmackhafter, wenn man die Bäume durch Pfropfen, Okuliren und Kopuliren ver-

edelt; man kommt dadurch eher zum Ziele und zu einem schöneren Baume.

Was das Beschneiden der Nefse bey Verfehung der jungen Pflaumenbäume betrifft, so dürfen sie eben so wenig verschont werden, als die Kernobstbäume, da sich der Saft bey jungen Pflaumenbäumen noch nicht so verdickt, daß er die Gummiflußkrankheit verursacht. Ein fonger Gärtner richtet sich indessen nach der Beschaffenheit der Wurzeln; je reicher diese sind, desto weniger verläßt er gute und wohlfeilende Nefse.

Junge Pflaumenkännchen, welche im Herbst oder im Winter oder im Frühjahr zur Verehlung mit Pflaumen, Pfirschen, Aprikosen, Mandeln u. in die Baumschule verpflanzt werden, können um Jakobi desselben Jahrs auf das schlafende Auge entweder in das alte Holz oder in die Sommertriebe okulirt, oder im Herbst und den Winter hindurch kopulirt werden, wodurch man sehr bald zu Bäumen kommt. Dabey sind folgende Regeln zu merken: 1) Frühe Pflaumenarten muß man auf Frühpflaumen okuliren, damit die Frucht auch wieder zu ihrer Reife, und man überhaupt nach obigen Bemerkungen ihre homogenen Säfte und Holzfasern beabsichtige. 2) Wenn man okulirt auf Frühpflaumen darf man nicht die Zeit übergehen, wo diese Früchte gewöhnlich zeitigen. Denn zu dieser Zeit geht schon der Saft zurück und die Rinde am alten Holze oder im Schüßchen löst sich nicht mehr.

§. 3.

Klassifikation der Pflaumenarten und Schema derselben.

Auf die abgeschmackte Eintheilung der Franzosen in Prunus (die sich nicht vom Stein lösen,) und in Mirabelles (die einen vom Fleisch abblättern Stein enthalten,) ist gar keine Rücksicht zu nehmen. Ueberhaupt haben wir auch in diesem Fache noch wenige Aufklärung. Auch bei den Pflaumen sollte, wie bey den Pfirschen, eine botanisch - systematische Eintheilung nach ihrer Verwandtschaft unter einander, nach den Beobachtungen ihrer Blüthen, ihres Holzes, Wuchses u. dgl. stattfinden, und hiernach sollte ihre richtige Charakteristik aufgestellt werden. Hauptsächlich dadurch wird der

Wissenschaft gedient und aufgeholfen; bloße Abbildungen und zerstreute Sammlungen der Obstsorten leisten nicht halb so viel. Allein solche Beobachtungen erfordern viele Mühe und Aufmerksamkeit. Bis indessen Zeit und Umstände diese Bemühungen erswerlicher begünstigen, mag den Obstfreunden einzuweisen zur Uebersicht folgende Einteilung genügen.

Schema der Klassifikation der Pflaumenarten.

- A. Zwetschen und zwetschenartige Pflaumen.
- B. Damaszenerpflaumen.
- C. Mirabellen.
- D. Diapré's. Spanische Herzpflaumen.
- E. Perdrigon's. Italienische Pflaumen von rundlicher Gestalt.

§. 4.

- A. Beschreibung der verschiedenen Arten Zwetschen, oder zwetschenartiger Pflaumen.

Die Zwetschen bilden zwar für sich oder in Ansehung der Frucht keine beträchtliche Abweichung, auch keine besondere Art von Pflaumen; aber in ihrem Holze, Wuchse, in ihrer Blüthe etc. unterscheiden sie sich sehr merklich von den Damaszener- und anderen Pflaumen. Die Zwetschenbäume sind von gröberen Holzfäsern, bilden ein wilderes Gewächs, und bekommen auch gepfropft Dornen oder Stacheln in ihrer Jugend; ihre Sommertriebe sind glatter, nicht so fein wollig und sammetartig anzufühlen, als die der andern Pflaumen. Die aus ihren Kerne erzeugenen Wildlinge dienen auch gar nicht zu Grundstämmen für Pfirschen, Mandeln und für viele feine Pflaumensorten (nur zu Aprikosen sind sie deutlicher als die feinen Pflaumen;) denn obgleich die Pflaumengrundstämme den auf sie veredelten Obstsorten einen stärkern Trieb und Wuchstum geben, als die Zwetschenwildlinge, so sind doch die Holzfäser dieser letztern denjenigen jener feineren Sorten nicht homogen.

Hierher gehören:

- 1) Die Zwetsche. *Prunus domestica*. In Sach-

sen gewöhnlich die Pflaume genannt; in der Pausz und in andern Provinzen, die Ungarische Pflaume; am Rhein, Main, Neckar, in Hannövrischen u. aber Zwetsche.

Diese nützliche allgemein bekannte Pflaumensorte ist vortreflich zum Frischessen, dient getrocknet für Genuß und Kranke; frisch zum Schmoren, zu Mus oder Pommeschen, und giebt einen vortreflichen Branntwein, der den Kirshengeste gleichkommt, und dem Acal wenig nach giebt. Ihre Gestalt ist eiförmig; ihre Größe sehr verschieden nach dem Verhältniß des Erdreichs, worin es wächst. Auf veredelten Bäumen und in fettem Boden wird sie oft so groß, wie ein kleines Hübnerey; die Farbe ist schwarzblau mit einem violetten Staube bedekt, das Fleisch grünlichgelb, oft gelblich, von zarten Fasern, welche die Zweige nicht lakommidiren; saftig, nicht wässrig; süß und von einem recht erhabenen vortreflichen Geschmacke. Der Stein löst sich gewöhnlich vom Fleische, zumal bey Früchten von veredelten Bäumen; in unveredelten aber ist er meistens am Fleische angewachsen. Sie reift un- und nach Michaels, und dauert bis zum Novemler. *)

2) Die Dattelzwetsche. Dattelpflaume. Ungarische Zwetsche. Frühzwetsche. Auch die Zuckerzwetsche genannt. Prune Datt. Prune d'Auriche.

Groß, lang, von besonderer Gestalt, nämlich feldförmig, gegen den Stiel dünn, und weiter hin d. d. hat mehr Röthe unter dem blauen Staube, als die obige Zwetsche; das Fleisch ist gelb, etwas fest, süß und von gutem Geschmack, hat aber nicht das Erhabene, wie die obige Zwetsche; der Stein löst sich vom Fleische. Sie reift schon gegen Ende des Julius. Diese Pflaume ist nur zum frischen Genuß. Im Kochen macht sie sich sehr

*) Die Zwetsche ist eine von denjenigen Pflaumensorten, die zu allen Merkmalen der Gegend am ersten in Teutschland angepflanzt wurde.

obgleich sie frisch süß ist. — Der Baum bildet ein starkes Gewächs von heftigem Triebe. *)

3) Die grüne Zwetsche. Die selbstwachsende grüne Pflaume.

Sie hat die Natur der Zwetsche oder blauen Hauspflaume, daß sie sich aus dem Kern fortpflanzt, auch ihre Gestalt, nur daß sie etwas kleiner, und von grasgrüner Farbe ist. Ihr Saft ist sehr häufig und überaus süß. Sie reift früher als die blaue Zwetsche.

4) Die Damaszener Zwetsche von Mauge-ron. Damas de Maugeron.

Eine Zwetschenart im Buchs des Baums. Die Frucht ist groß, fast rund, mit einer ganz seichten Rinde, welche die Pflaume etwas ungleich theilt, hell violet, oder von einem in's Lakroth fallenden Violettblau, mit sehr kleinen fahlen Punkten oder Goldtupfchen besetzt und blau bestäubt. Das Fleisch ist härlich, gelbgrün, gezuckert, von angenehmem Geschmache und abblößigem Steine. — Eine recht gute Pflaume, die Anfang Septembers reif ist.

5) Die blaue Eperpflaume. Große Zwetsche; von Einigen die große Ungarische Zwetsche, auch Frühzwetsche genannt.

Sie hat die Gestalt und den Stein der Zwetsche, ist aber sehr groß, gewöhnlich wie Hühnereier; nicht so dunkel-schwarz, sondern etwas röthlich unter dem blauen Staube. Das Fleisch ist grünlichgelb mit vielem Saft, der süß ist; aber die blaue Haut hat starke Säure, wenn sie beim Reife hart gekauet wird. Sie ist nicht so schmackhaft, als die veredelte Zwetsche, und dient auch nicht zum Trocknen und Kochen; hat jedoch das Verdienst, daß sie früh, Anfang August reift, übrigens nicht zu verachten ist, und sehr nützlich wird, wenn sie eine recht warme Lage und eben guten Boden hat.

6) Die blaue Kaiserpflaume. Die Prinzef-

*) Da Hamel hat diese Sorte ganz unrichtig beschrieben.

ihre noch den Vorzug hat, daß sie bey der Stän-
gung nicht weich wird, sondern hart bleibt,
für die meisten Obstfreunde angenehm ist. D-
klein, schizig, wie ein Zwetschenstein, und liegt
in einer sehr weiten Höhlung. Sie reift Mi-

7) Die gelbe Eperpflaume. Die Fre-
nen sie: Dame-Aubert, auch Gr-
sante; die Engländer: Mogul Pl-
worth; Bonum magnum.

Die größte unter allen Pflaumen, ja des-
ter dem Pflaumengeschlecht; die meisten sind
Hühnereyer, manche auch größer. Es hat al-
ser Sorte eine besondere Bewandniß, woraus
ungleiche Urtheil der alten und neuen Pom-
diese köstliche Obstfrucht (wenn man sie ächt h-
ren läßt. Man hat nämlich eine gleichsam
der gelben Eperpflaume, welche der
ten Art in allem, in Baum, Blatt, Gestalt
der Frucht ganz ähnlich, aber im Fleische un-
der Frucht himmelweit davon unterschieden ist.
Art (die sich auch durch den Stein fortpflanzt,
ändern aber nicht,) scheint sich am allermeisten
tet zu haben, weil sie so häufig durch die A-
pflanzte und weil von diesen ausgearteten zum
der gefroren und fortgepflanzt wurde. Die

Verfasser besaß über 30 Jahre diese wilde Art, bis er seit einigen Jahren zu der ächten wahren gelben Epflaume kam. Diese ist eine der herrlichsten delikatesten Tafelfrüchte, und um so schätzbare, da sie die größte unter den Pflaumen ist, und einen herrlichen Anblick gewährt. Besonders diese gute gelbe Epflaume, das wahre Bonum magnum hat meistens die Größe eines Butterbrot, eines sogenannten welschen Huhns oder einer Calcuttischen Henne. Sie mißt 3 Zoll, ja oft 4 Zoll in der Länge, 2 Zoll 5 Linien in ihrer Breite, und gewöhnlich eben so viel in ihrer Dicke, wenn sie 3 Zoll lang ist; wenn sie 4 Zoll in der Länge hat, so ist sie 3 Zoll dick. Ihre größte Breite hat sie in der Mitte, von wo sie nach dem Stiele zu eben so abgerundet zuläuft, wie nach dem entgegen gesetzten Ende. Vom Stiele bis zum andern Ende läuft eine breite, aber nicht sehr tiefe Furche, die nach und nach ganz flach dafelbst wird; hier sieht man kaum das Pünktchen, wo die Blüthe gesessen hat. Der Stiel ist 13 Linien lang, ziemlich stark und fleischig, an Farbe gelbgrün; er befindet sich in einer geräumigen Vertiefung, und hält mit seinen Fibern, die aus ihm bis zum Steine hingehen, und dafelbst fest gewachsen sind, die Pflaume ziemlich fest. Die Farbe ist in ihrer völligen Reife wachsgelb. Die Schale ist dünn, aber etwas zähe, so daß sie sich auch abziehen läßt; auch ist sie mit weißem Duff überzogen. Unter derselben sieht man viele weiße zarte Pünktchen hervor schimmern; auch sieht man hier und da auf derselben einige größere von grauer und braunrother Farbe. Das Fleisch ist zart und etwas härlich, der Saft reichlich und von einem angenehmen süßen Geschmacke, so daß ihr keine der besten Pflaumen zuvorkommt. Das Fleisch löst sich gut vom Steine und hängt nur bisweilen auf der Kante fest. Der Stein ist lang und hat gegen den Stiel eine längere Spitze; am andern Ende ist er etwas kumpfer oder abgerundet. Er mißt in der Länge 1 Zoll 4 Linien, in der Breite 10 Linien. Diese Pflaume wird Ende August, oder mit dem Anfange des Septembers am Baume nach und nach reif. — Der Baum hat einen lebhaften Wuchs. Die Haupt- und Nebenäste setzen sich gern hinter einander in Wabeln an, und gehen in ziemlich spitz-

gen Winkeln in die Höhe. Die Zweige sind lang und ziemlich steif. Die Sommertriebe sind lang und stark, und haben auf der Winterseite eine grasgrüne, auf der Sommerseite aber eine braunrothe schmutzige Farbe. Die Krone ist zwar ziemlich mit Aesten besetzt, aber doch sehr durchsichtig. Das Blatt ist hellgrün und groß. Die größte Breite fällt etwas unter die Mitte seiner Länge nach dem Stiele zu. Gegen denselben rundet es sich kurz, aber nahe am Stiele etwas spitzig. Nach dem Ausgange dehnt es sich länger hin und läuft in eine ziemlich scharfe Spitze aus. Auf dem Rande ist es stumpf gezahnt. Das Blatt ist dick und sieht wie gekrumpelt aus.

8) Die rothe Eberpflaume. Die Zyprißische Pflaume. Rothe Masche. Das rothe Ocker. Rothe Marunte. Prunede Chypre.

Eine große, schöne, in die Augen fallende Frucht. Sie hat die Gestalt eines Hühnerenes, von welcher sie auch den Namen hat, nur daß sie etwas gedrückter ist. In ihrer Höhe mißt sie 2 Zoll 4 Linien, in ihrer Breite 2 Linien weniger. Die vom Stiel herablaufende Furche ist nicht sehr merklich; aber sie ist an dieser Stelle etwas breit. Der Punkt, wo unten die Blüthe gesessen hat, ist auch, wenn sie ganz reif ist, sehr merklich. Der Stiel scheint etwas hineinsteckt zu seyn; er ist einen guten Zoll lang. Die Pflaume hat eine rothe Farbe, aber an manchen Stellen und auch da, wo sie am röthesten ist, tritt eine etwas verblichene gelbe Farbe hervor. Ueberall hat sie viele rothe Punkte und größtentheils scheint das Rothe aus diesen Punkten zusammenliegend. Die Haut ist etwas dick, das Fleisch derbe; es läßt sich dornah wie das Fleisch einer Butterbirn schneiden. Der Stein ist sehr gut vom Fleische ab, ist sehr klein nach Verhältnis der Frucht, und hat eine ganz andere Gestalt, als die Pflaume; denn er ist dick und rundlich. Die Pflaume ist ziemlich viel Saft, der für den Liebhaber viel Anzuges besitzt. Sie zeitigt zu Ende des Augusts, auch zu Anfang Septembers und dauert 14 Tage bis 3 Wochen. — Der Baum trägt gut und macht einen ziemlich kräftigen Stamm, wie sein ganzer Wuchs frech und voll ist.

Die Sommertriebe sind lang und stark, die Krone ist hoch, rund, aber nicht überall mit Aesten ausgefüllt. Das Blatt ist dunkelgrün, dick, eckig, und endigt sich eben so abgerundet am Ausgange, wie nach dem Stiele zu.

9) Die gesprenkelte Pflaume. Die Hahnenhode. Rognon de Coq.

Eine nicht große, runde Pflaume mit kaum merklicher Furchung, hellroth, mit etwas wenigem violetten Staube, mit vielen Punkten besät, auf der Schattenseite grüngelblich; viele sind aber ganz roth. Das Fleisch ist zart, saftig, grünlich gelb, aber zu vielem Genuß gar nicht reizend. Der Stein ist platt und länglicht, obgleich die Frucht rund ist; er löst sich nicht gern, läßt sich aber mit der Zunge vom Fleische abdrücken. Sie reift Anfang August.

Der Baum bildet ein großes zweischenartiges Gewächs, und ist sehr fruchtbar.

Außerdem ist hier noch zu merken: die große blaue Schlee; die Reihenselner gelbe Zwetsche (von einem Hrn. v. Reichenstein aus Italien gebracht); die große Bremer Zwetsche; und die grüne Eperpflaume.

§. 5.

Bezeichnung einiger der vornehmsten Sorten
II. der Damascener Pflaumen.

Der Name Damascener macht für sich kein besonderes Unterscheidungskennzeichen aus; man belegte sonst die zuerst bekannt gewordenen Sorten mit diesem Namen, weil sie aus Damascus herkommen. Nach und nach sind mehrere Pflaumensorten theils bekannt, theils aus Kernen erzogen worden, die dann andere Namen bekamen. Indessen wollen wir mit jenem Worte noch solche Pflaumensorten bezeichnen, die sich von den Zwetschenarten durch einen zümmern Wuchs unterscheiden, keine Dornen, oder selten Dornen nach ihrer Veredlung zeigen, und ein zarteres Holz sowie volligere und sanftere, wie Sammet anzufühlende Sommerschossen haben.

Dazu gehören:

10) Die violette Damaszener Pflaume von
Tours. Gros Damas de Tours.

Eine beliebte gute Pflaume. Unter allen hat sie die weichsten und sanftesten Sommerschoten, die sich wie Sammet anfühlen. Sie treibt übrigens stark. Die Frucht ist etwas eiförmig, doch unten abgerundet, mit einer Furche, die oft 2 ungleiche Hälften macht; himmelblau am Baum, nach Abreibung des starken Staubes aber schwarzblau. Der Stiel ist etwas lang und dünn, nicht tief sitzend; er läßt die Frucht nach der völligen Reife fallen. Das Fleisch ist goldgelb, zuckerhaft, saftig, von erhabenem Geschmack. Sie reift gegen Ende Augusts.

11) Die Königs-pflaume. Prune Royale.

Eine treffliche und zwar eine der vorzüglichsten Pflaumen. Sie ist groß, rund, mit einem langen, dünnen, vertieften Stiele, und einer starken Rinne; violett-schwarz, mit vielen goldenen Pünktchen besät, und stark behaart. Bei nassem Jahren bleibt sie meistens nur purpurnroth, wie sie lange vor der Zeitigung aussieht. Das Fleisch ist gelblichgrün, hell, voll süßen Safts, durch die angenehme Säure gemildert und von sehr feinem kräftigen Geschmacke; es löst sich gut vom Steine, der nicht groß, fast riefantlig und rauh ist. Sie reift Mitte Augusts.

12) Die weiße Indische Pflaume. Prune d'Inde blanc.

Eigentlich sollte sie die grüne Indische Pflaume heißen, da sie der grünen Inselpflaume, Isle vert. fr., ähnlich sieht. Sie ist eine mittelmäßig große, unten und oben spitzige, sehr gute und seltene Pflaume, mit einem dichten weißlichten etwas bläulichten Staube. Wenn dieser abgewischt ist, so erscheint sie grün und bei ihrer völligen Reife am Stiele, bis gegen die Mitte gelblich; die andere Hälfte bis gegen die Spitze ist grasgrün mit brauner Haut, wo gelbe Flecken und grüne Streifen hindurchsehen. Sie ist ferner mit sehr feinen weißen Pünktchen besät, die eine zarte rothe Einfassung haben und geht oft eine rothe Linie anfangs der Naht vom Stiele an

Bis gegen die Spitze, wo ein Stempelbuntt befindetlich ist, der meistens schief steht. Der Stiel ist mittelmäßig lang. Das Fleisch ist hellgrün, sehr zart und schmelzend, voll süßerfüßen Safts, und von gutem Geschmack, so daß sie eine Pflaume vom ersten Range heißen kann, die nicht saures mit sich führt. Der Stein, der ablosig ist, ist sehr lang, schmal, und an beiden Enden spitzig, am untersten Ende aber sehr scharfspitzig. Sie zeitigt Anfang Septembers. — Der Baum wächst stark und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind braunroth, mit Wolle besetzt und mit vielen weißen Punkten besprenket. Die Äugen sind schuppig, lang und spitzig, und die Augenträger glänzend und dick; doch gehen sie nicht über den Fuß des Auges. Das Blatt ist ausgezeichnet, der obere Theil gelbgrün; der dritte Theil des Blattes ist oval und hat eine kurze Spitze; die übrigen 2 Theile laufen schmal und spitzig gegen den langen Blattstiel hin. Die Förmung ist begenförmig.

13) Die lange violette Damascener Pflaume.
Die Damenpflaume. Le Damas violet
lauguet.

Eine große ansehnliche Pflaume von länglicher Gestalt, $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch, 1 Zoll 4 Linien breit und 1 Linie weniger dick. Sie steht bisweilen ganz schief aus, wahl die seitliche Furche, die vom Stiele zum andern Ende herabwärts läuft, sie meistens ungleich theilt, oder weil die Pflaume auf der einen Seite dieser Linie etwas höher wächst, auf der andern niedriger. Diese Linie endigt sich mit einem grauen Blüthenpunkt in einiger Vertiefung, so wie auch der Stiel in einer kleinen flachen Vertiefung sich befindet. Die Farbe der Haut, abgewischt, ist braunroth; da sie aber mit einem starken Duse überlaufen ist, so spielt sie ins Violette und an manchen Stellen ins Schwarze. Sie ist mit vielen Punkten, die man bisweilen kaum mit den bloßen Augen sehen kann, besprenket. Die Haut ist gar nicht stark, aber zähe, und läßt sich daher gut abziehen. Das Fleisch ist grüngelb, härlich und zart. Der Saft ist nicht überflüssig, aber von apfelsinenähnlichem Geschmack. Der Stein löst sich gut vom Fleische, ist

länglichtrund, und hat eine breite oft unregelmäßige Rante. Diese Pflaume reift Anfang August. — Der Baum wird groß und stark, Haupt- und Nebenzweige setzen sich aus in Gabeln an. Die Sommertriebe sind von mittlerer Größe und Stärke; die Krone bildet eine Halbkugel. Das Blatt ist hellgrün und hat seine größte Breite unter der Hälfte seiner Länge nach dem Ausgange zu, von wo es mit einer stumpfen Spitze kurz zuläuft; es ist rund gezähnt.

14) Die Italienische Pflaume. Damas d'Italie.

Sie ist nicht groß, fast rund, die Blume ist demüth, doch nicht tief; bei vollkommener Zeitigung ist sie schwarz, mit einem starken violetten Staube, und nur kurzem Stiele. Das Fleisch ist grünlich, der Saft geruchlos, doch mit etwas Säuerlichem vermischt, und der Geschmack ist gut. Der Stein ist ganz ablosig und hat eine schwarze Spitze. Sie reift spät, Anfang Octobers.

15a) Die müßelte blaue Damascenerpflaume. Damas musqué.

Eine etwas kleine Pflaume, oben und unten platt gedrückt, mit einer starken Rinne und kurzem Stiele. Sie ist fast schwarz mit starkem blauem Staube. Ihr Fleisch ist grün, zart, weich, voll süßen Saftes, von etwas müßeltem Geschmack. Der Stein ist hart, länglichtrund, ziemlich glatt ohne scharfe Rante und ablosig. Ihre Blüthen fällt in das letzte Drittel Augusts.

Das Blatt gleicht dem der weißen Verdrigon und Reneklode, hat aber keinen hohen Augenträger.

15b) Die müßelte gelbe Damascenerpflaume.

Eine sehr gute Pflaume; sie hat mit der edlen gelben Mirabelle viele Ähnlichkeit. Sie ist rundlich und hat nur leichte Rinne. Ihre Größe ist um die Hälfte bedeutender und der Stiel stärker und länger als die Mirabelle. Die Farbe der Haut ist goldgelb; das Fleisch ist sehr fein, zart und wohlschmeckend. Sie zeitigt in der Mitte Augusts. Zum Trocknen ist sie auch sehr trefflich.

16) Die rotthe Damascenerpflaume. Damas rouge.

Eine mittelmäßig große, fast runde, nur gegen den Stiel etwas verloren zulaufende, hellrothe, auf der Sonnenseite etwas dunkelrothe Pflaume, mit sehr wenigem bläulichem Staube, gelblichem, zartem, weichen, sehr saftigem und weichtmehmendem Fleische. Sie wird reif Anfang Septembers.

17) Die geflamme Kaiserpflaume. Die glühende Kohle. Imperiale panachée.

Ganz rund, nur am Stiel ein wenig eingeedrückt, mittelmäßig groß, schön gelb, auf der Sonnenseite mit einem hohen hellrothen Anstriche, und stark weiß behaart. Das Fleisch ist fest, süß, angenehm und saftig, der Stein abkösig. Sie reift Mitte Augusts.

18) Die Hyazintpflaume. Jacinthe.

Sie gleicht der vorigen sehr; nur ist sie etwas herz- förmige, die Rinne ist nicht stark, der Stiel ist kurz, etwas dick, in einer seichten Ausböhlung, hellviolett, bestäubt, von gelbem härlichem Fleische, etwas säuerlichem, erhabtem, bähigem Saft. Der Stein ist etwas angewachsen. Sie reift gegen Ende Augusts.

19) Der Herzog von Orleans; gewöhnlich die Herrerpflaume. Prune de Monsieur.

Eine große, schön violette, stark bestäubte, fast ganz runde, nur oben etwas eingeedrückt und nicht tief aefurchte Pflaume, deren Fleisch schmelzend, fein, süß und sehr schmackhaft ist, wenn der Baum eine gute Lage und guten Boden hat. Der Stein ist abkösig. Sie reift schon Ende Julius.

Noch kann man hierher rechnen: die blaue Schwellerpflaume.

§. 6.

C. Beschreibung der Mirabellensoorten.

Verschiedene Pflaumen werden Mirabellen genannt, nicht etwa nach der kindischen Eintheilung der fran-

jüdischen Pomologen, als ob sie alle vom Stein stängen. Sie sind meist kleine oder mittelmäßige, aber vorzügliche und gute Pflaumen.

Darunter zeichnen sich aus:

20) Die gelbe Mirabelle. La Mirabelle.

Eine etwas kugelförmige, zwar kleine, aber nicht genau zu rühmende delikate Pflaume, die nicht nur nach dem Geschmack der allermeisten Obstliebhaber den größten Werth vor allen Pflaumen hat, sondern auch getrocknet die vorzüglichste vor allen andern ist. Sie ist von weißlichgelber Farbe, wenn noch der Staub darauf liegt, und darunter hochgelb, bisweilen auf der Sonnenseite mit rothen Punkten, mit glänzendgelbem saftigem zuckersüßem Fleische und angenehmem vorzüglichem Geschmack. Sie reift Mitte August. Man hat dieselbe reife, 15 Tage früher, als jene, übrigens aber ist sie ihr völlig gleich.

* * *

Diese köstliche und werthvolle Frucht ist hier besonders zu Hause, und wird so häufig gepflanzt, daß zur Zeit ihrer Reife auf dem Felde ein so starker Geruch ist, als ob man sich in einer Obstkammer von Mirabellen befände. Es werden jährlich mehr als 1000 Zentner Mirabellen getrocknet. Man findet daher auch hier die beste Art und Weise, ihre Bäume zu erziehen und zu behandeln, wie sie hier folgt.

Man pflanzt die Mirabellen, okuliren oder kopsiren zu amerikanischen oder Pfauenstämmchen, und zwar nahe an der Erde. Da sie sich sehr artig in allerlei Form, wie man nur will, erziehen lassen, als Kletter, als Büsche etc., so werden sie nicht nur sehr häufig als Zwerg und halbhochstämmig erzoget, sondern auch hochstämmig zu 6 Fuß Schaftshöhe. Allein alle diese hochstämmigen Bäume werden in einer kleinen runden Krone erzoget, und alle Frühjahr werden ihre Aeste und Sommerlaulen verdammt. Dadurch bleibt der Baum immer in seinen Kräften, treibt all Jahr frische Sommerlaulen und hängt sich bis an den Herbst außerordentlich voll, daß er oft mehr Früchte als Blätter hat. Die Frucht wird wegen des starken Triebes und der Kräfte des Baumes viel größer, schöner und süßiger, als auf einem andern Mirabellenstamme, den man fortwachsen läßt. Dieser zieht man die Dörrobst, wozu er geneigt ist, erstöpfet sich und dauert nicht so lange, als ein solcher, der immer unter dem Messer gehalten wird. Ein alter großer Mirabellenbaum läßt sich ganz auszu-

jungen, wenn man die dicken Rinde abnimmt; er treibt dann einen neuen Waid. Dilem er wird keinem gleich, der klein und kuschlig an der Krone gezogen wird.

Außerdem gewinnt man dadurch, daß man keine Mirabellenbäume kann pflanzt und erhält, diesen möglichen Vortheil, daß man viel mehr Früchte in einem Mirabellengarten legen kann. Wenn z. B. in einer Reihe 12 solche hochstämmige Mirabellenbäumchen stehen, so daß jedes 10 Fuß von dem andern entfernt ist, so kann zwischen jedem eine Zwergmirabelle stehen, in Kesseln, Busch- oder anderer Gefäße; so daß ein solcher angeplanter Mirabellengarten noch einmal so viele Früchte von den kleinen Bäumen einbringt, als wenn die größten Mirabellenbäume darin ständen. Ein hiesiger Amstgarten von ohngefähr einem halben Morzen oder gegen 3 Viertel Morgen, der so abwechselnd mit Mirabellenbäumen besetzt ist, trägt oft in einem Jahr so viele dieser Früchte, daß 25 Zentner davon gerechnet werden.

21.) Die doppelte Mirabelle. Die Goldpflaume. *Mirabelle double. Pr. Crap d'or.*

Diese ist nach allen Eigenschaften dieselbe, nur daß sie noch einmal so groß, und mehr eiförmig ist, als die vorige. Aber in der außerordentlichen Fruchtbarkeit kommt der Baum, der mehr auf Holz treibt, jenem nicht bey.

21b) Die Goldpflaume aus Samen.

Wohl die allerschönste Pflaume unter allen und eine wahre paradiesische Frucht, die aus dem Steine der Goldpflaume erwachsen ist. Diese lachend schöne Frucht, die auf der Oberfläche wie gemalt sich ansieht, ist nicht so groß, nicht so linienförmig und eiförmig als ihre Mutter, sondern mehr rundlich. Ihre Länge ist nur 1 Zoll 2 Linien, und ihre Breite nur eben so viel, obgleich sie breiter scheint, da ihre Dicke eine Linie geringer ist. Die Naht ist ganz zusammengezogen, und macht kaum eine kenntliche Linie. Sie läuft zum Stempelrande, der sehr von der Mitte absteht, und vor welchem sich eine stumpfe Spitze setzt. War häufig steht noch der vertrocknete Stempel in dem Punkte. Sie ist goldgelb, und wo sie die Sonne trifft, überaus schön kastanienroth, dessen äußere Schattirung in verlorenen rothen Punkten besteht. Das Gelbe und Rothe ist übrigens mit unzähligen weißen Punkten besetzt, und die ganze Pflaume mit einem leichten lischblauen Staube bedeckt. Der Stiel hat die gewöhnliche Länge. Das Fleisch ist goldgelb und

zart, wie das der edlen Mirabelle, voll süßen Safts; doch hintennach bemerkt man eine ganz kleine Säure, so wie auch an der Haut, die zäher ist, als jene ihrer. Der Geschmack ist angenehm, etwas zweifachenartig. Der Stein löst sich gut, nur bisweilen bleibt ein Stückchen Fleisch hängen. Der Stein ist nach Verhältnis der Frucht nicht groß und hat eine krumme zurückgebogene Spitze. Ihre Zeitigung fällt gegen Ende Septembers.

22) Die schwarze Mirabelle.

Sie ist dicker und runder als die gelbe Mirabelle, auch mit einer seichten Rinne und kurzem Stiele, braunschwarz mit violettem starkem Staube. Ihr Fleisch ist grünlichgelb, und erreicht zwar nicht die Delikatesse der gelben Mirabelle, wird aber doch gut, zumal in warmer Lage, und wenn sie recht reif ist. Sie zeitigt erst gegen Ende Septembers, obgleich sie lange vorher schwarz wird. Sie will lange hängen und muß weich seyn, wenn sie reif und gut seyn soll; alsdann löst sie sich auch vom Stein. Sie ist selten; ich habe sie aus Frankreich verschrieben müssen.

23) Die rothe Mirabelle.

Der Baum derselben hat bräunliche Sommertrieb mit vielen sehr feinen Punkten; kleine runde schwarze Augen mit niedrigen Augenträgern und kleine Blätter.

24) Die Katharinenpflaume. *Ste. Catherine*.

Ich zähle sie wenigstens gegenwärtig darunter, wo sie in ihrem Saft und Geruch viele Ähnlichkeit mit der edlen gelben Mirabelle hat. Sie ist eine beliebte Pflaume von mittelmäßiger Größe, länglicht, unten etwas feiler, mit einem dünnen nicht langen Stiele, weißlichgelb, und unter dem starken weißen Staube von vollkommener Reife, wie die Mirabelle, schön gelb. Sie hat eine starke Rinde. Das Fleisch ist gelb, schmelzend und delikat, der Saft gezuckert, wie derjenige der Mirabelle. Sie reift Mitte Septembers.

25) Die Pflaume ohne Kern. *Prune sans noyau*.

Eine ganz kleine blane Pflaume, etwas länglicht, grün-

gelblich von Fleisch, saftig und von einem mittelmäßigen Geschmacke. Sie wird nur ihrer Seltenheit wegen gesammelt, da sie statt des Steins eine Haut mit einer Gallerte hat. Sie reift Ende Augusts. — Der Baum hat braunes Holz, wie eine Mirabelle.

26) Die Johannisplause. Prune de St. Jean.

Eine sehr schöne, frühe, blaue, runde Pflaume. Sie reift gegen Ende Junius und heißt daher die Johannisplause.

27) Die Mirabellane.

Unter diesem Namen findet sich hier eine gute, mittelmäßig große runde, etwas plattgedrückte Pflaume, dunkelroth mit blauem Staube und vielen subtilen Goldpunkten. Ihr Fleisch ist gelb; sie hat vielen süßen Saft und einen guten Geschmack, einen abblättrigen Stein, der nicht groß und rundlich ist, und an der vordern Kante auf beiden Seiten einen rosenrothen Anstrich hat. Sie reift gegen die Mitte Augusts.

Hierher kann man auch noch setzen: die grüne Mirabelle und die Purpurplause.

§. 7.

D. Beschreibung der vornehmsten Sorten der herzförmigen Pflaumen. Diaprés.

Spanische ebenfalls nicht sehr große, sondern mittelmäßige, aber auch sehr gute Pflaumen, von Herzgestalt, wegen sie Diaprés heißen; indessen ist die Zeichnung nicht sehr genau zu nehmen; sie sind alle mehr länglich oval, haben sämmtlich einen abblättrigen Stein, und einen ganz kurzen Stiel.

Dazu gehören:

28) Das Taubenherz. Coeur de Pigeon.

Eine sehr kleine und die allerfrüheste Pflaume, blau-roth und grün, welche zur Zeit der Reife reif wird.

29) Die blaue Diapré. Diapré violetto.

Sehr mittelmäßig groß, mit einer Nique, die immer

ungleich theilt, mit dünnem, kurzem Stiel, sehr viel, stark bestäubt, von grünlichem, feinem, sehr delikatem Fleische, zuckerhaftem Saft und abblättrigem länglichtem Saum mit einer sehr schmalen Spitze. Sie reift im August.

30) Die rothe Diapre. *Diapré rouge. Roche-Corbon.*

Sie hat eben die Größe und Gestalt, nur ist sie etwas dicker und runder, in der Mitte und oben gemeinlich etwas breit gedrückt, mit einer zarten Rinde, statt der Rinne, die aber nicht über das Breitgedrückte geht, mit sehr kurzem Stiele, einer dunklen Röthe, wie überreife Kirschen, und mit braunen Punkten stark gepunktet. Das Fleisch ist härtsch, grünlichgelb, fein, von erhabenem Geschmaack und gezuckertem Saft. Die Haut ist etwas zähe, aber nicht sauer, der Stiel klein und abblättrig. Sie reift gegen Ende Augusts.

31) Die weiße Diapre. *Diapré blanche.*

Die kleinste Sorte. Sie hat keine Rinne, auch nicht eingedrückt, ist grünlichweiß, mit weißem Staube, daggelbem, festem Fleische von erhabenem, sehr feinem Geschmaack und zuckerhaftem Saft. Sie wird reif zu Anfange Septembers.

32) Die gelbe Frühpflaume. *Catalonische Pflaume. Précocce. Prune de Catalogne.*

Die geringste unter den spanischen Pflaumen, die in den Landleuten bekannte Spilling, oder Spadelpflaume. Sie hat meistens unten eine Vertiefung, so sie auch dicker ist, als gegen den Stiel zu, und demnachsgewendet eine Herzgestalt bildet. Sie ist klein, etwas dicker als die weiße Diapre, gelb, ein wenig bestäubt. Das Fleisch ist weich und von groben Fasern, der Saft gezuckert, und bisweilen etwas müslirt, gewöhnlich aber von mattem Geschmaack. Ihr Hauptverdienst ist, daß sie früh reift, gegen die Mitte des Julius, und für die Küche, oder Kuchen &c. sehr dienlich ist.

§. 8.

E. Beschreibung der Sorten der Perdrigon's und Krenckloden.

Die Perdrigon's werden als Itallienische Pflaumen angegeben. Der Name Perdrigon (ein Feldhubn; im Itallienischen Pernicon; spanisch: Perdicon) will nichts Bestimmtes sagen; was man davon herben ziehen will, ist sehr gezwungen und kindisch. Sie sind von runder oder wenigstens von rundlicher Gestalt und viele haben eine vorzügliche Güte. Da die Krenckloden von gleicher Beschaffenheit sind, so können sie füglich unter dieser Klasse stehen.

Es gehören hieher:

- 3.) Die weiße Perdrigon. Die Brunioler Pflaume. Perdrigon blanc. Prune de Brugnottes.

Eine herrliche Frucht. Sie ist rundlich, unten etwas gedrückt, mit einer seichten Rinne, die ungleich theilt, mit Innern, nicht laugem, etwas vertieft stehendem Stiele, gelblichgelb mit häufigem Staube, oft an der Sonnenseite sehr getüpfelt. Das Fleisch ist grünlichgelb, hell, fein und doch etwas fest, mit einem eigenen Parfüm und überaus gezuckertem Saft. Sie wiegt nie mehr als 2 Loth. Der Stein ist klein, dick, unten rund, und löst sich gewöhnlich vom Fleische. Außer ihrer Güte und ihrem Wohlgeschmack zum frischen Genuß, dient sie auch zum Trocknen ganz unergleichlich; in der Provence werden davon die bekanntesten und beliebtesten Prunellen getrocknet. Sie reift von der Mitte bis gegen das Ende Augusts. — Der Baum kann das Messer nicht vertragen, und wußt dadurch seine Blüten ab, welches überhaupt sein Fehler ist.

- 3.) Die blaue oder violette Perdrigon. Perdrigon violet.

Die größte unter diesen Pflaumen, etwas mehr lang, als dick, mit einer seichten Rinne, schön violett, ins Rothe spielend, mit weißem silberfarbentem Staube überzogen und mit sehr kleinen goldgelben Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist grünlich, hell, zart und delikat, der Saft gezuckert und

orikose, trocken im
nd kann das Messer

e, die am Kopfe et-
zu schmal wird. Die
im Staube belegt; ihr
schmeckend. Der Stein
leicht vom Steine.

e (Königinn Claude.)
Die Doppineyslau-
Claude. Abricot vert.
hine.

hat seit ungefähr 20 Jahren
werden. Sie ist groß, rund,
r feiner Haut, wodurch man
dünne Staub abgewischt ist.
Sonnenseite einen leichten röth-
kommen auch graue oder rauhe
entlich die schwächsten. Das
gend voll süßen Safts ohne da-
n, und hat einen eigenen delikaten
in ist stark angewachsen. Wenn sie
Laet wird, so giebt sie delikate Bru-
n Einmachen und zu Confitüren ist sie
erst Anfang August — Der Baum
ist sehr kennlich an seinen Äugen, da
so hohe Äugenträger haben. Das Be-
sieh nicht gefallen lassen.

ne Reneklode. Petite Reine-Claude.
ant meistens mit der großen überein, außer,
s fester und trockener von Fleisch und da-
nd bequemer zu trocknen ist, in welcher Rück-
ch neben der großen gepflanzt wird.

Die schwarze Reneklode.

Die wahre Reneklode, groß, rund, mit einer Furche,

von einem eigenen Wohlgeschmack. Am Stiele bleibt viel Fleisch hängen. Sie reift zu Ende Augusts.

35) Die rothe Perdrigon. Perdrigon rouge.

Eine schöne auch gute Pflaume vom ersten Range. Sie ist ansehnlich groß, gegen den Stiel etwas schmaler, unten dick und rund, mit einer starken Naht über die eine Hälfte, welche die Frucht gewöhnlich ungleich theilt, sehr schön roth, mit einem blauen Straube überzogen; wenn man diesen abwischt, so zeigt sie sich etwas gelb marmelirt mit feinen goldenen Pünktchen übersät. Das Fleisch ist goldgelb, mit weißen Adern durchzogen, helldurchsichtig, voll süßen Safts, wie die grüne Renklode und sehr wohl schmeckend. Die Haut ist zwar etwas zähe, hat aber nur die geringste Säure, und bleibt daher getrocknet eben so delikate Prunellen als die weiße Perdrigon. Der Stein ist klein, etwas länglicht, mit einer stumpfen Spitze; er hängt stark am Fleische. Sie reift Mitte Augusts.

36) Die schwarze Perdrigon. Perdrigon aus der Normandie. Perdrigon noire. Perdrigon Normand.

Groß, etwas länglichrund, am Stiele dicker, oben vertiefte Rinne, an der Sonnenseite schwarzblau, auf der andern hellviolet mit Gelb vermischt, stark bestäubt, von hellgelbem, festem, feinem, sehr delikatem Fleische, und sehr süßen erhabenen Saft. Sie wird reif gegen Ende Augusts. Wenn sie vom Regen aufspringt, so schadet ihr die Güte nicht.

37) Die Marulle.

Eine schöne, große, delikate rothe Pflaume vom ersten Range. Sie gleicht einer Aprikose, nur daß der Spitz nicht so stark ist. Sie ist schön roth, auf der Sonnenseite ganz violet, und überall mit starken goldenen Punkten besät, welche durch den starken bläulichen Staub allenthalben durchschimmern. Der Stiel ist ganz kurz, und oben ist ein Stempelpunkt, wie bei den Kirschen, in einer Vertiefung. Ihr Fleisch ist glasig, grünlichgelb, von sehr angenehmem Saft und Geschmack. Der nicht ganz

runde Stein liegt, wie bey einer Aprikose, trocken im Fleische. Sie reift Mitte Augusts.

Der Baum ist sehr fruchtbar und kann das Messer leiden.

38) Die Marodopflaume.

Eine sehr große lange Pflaume, die am Kopfe etwas dick ist und nach dem Stiele zu schmal wird. Die Haut ist dunkelroth, mit bläulichem Staube belegt; ihr Fleisch ist gelb sehr saftig und wohlschmeckend. Der Stein ist rauh, weichenartig und löst sich leicht vom Steine.

39) Die große Reneklode (Königin Claudia.)

Die grüne Aprikose. Die Dophinepflaume. Grosse Reine-Claude. Abricot vert. Verte-honne Dauphinae.

Diese treffliche Pflaume hat seit ungefähr 20 Jahren angefangen, sehr bekannt zu werden. Sie ist groß, rund, sehr gesurrt, grün, von heller feiner Haut, wodurch man die Fasern sieht, wenn der dünne Staub abgewischt ist. Einige bekommen auf der Sonnenseite einen leichten röthlichen Anstrich; manche bekommen auch graue oder rauhe Flecken, diese sind gewöhnlich die schwachbasteften. Das Fleisch ist sehr schmelzend, voll süßen Safts ohne dadurch weichlich zu seyn, und hat einen eigenen delikaten Geschmack. Der Stein ist stark angewachsen. Wenn sie mit Aufmerksamkeit getrocknet wird, so giebt sie delikate Brunsellen, und frisch zum Einmachen und zu Confitüren ist sie vorzüglich. Sie reift Anfang Augusts — Der Baum treibt flüchtig und ist sehr kennlich an seinen Augen, da wenige Pflaumen so hohe Augenträger haben. Das Beschneiden will er sich nicht gefallen lassen.

40) Die kleine Reneklode. Petite Reine-Claude.

Sie kommt meistens mit der großen überein, außer, daß sie etwas fester und trockener von Fleisch und daher besser und bequemer zu trocknen ist, in welcher Rücksicht sie auch neben der großen gepflanzet wird.

41) Die schwarze Reneklode.

Eine wahre Reneklode, groß, rund, mit einer Furche,

hellroth, ohne Färbung, roth, etwas
grünlich, sehr dünnen Stiele. Das
Fleisch sehr saftig, und weich; die
Kerne sehr stark gekaut wird; der Ge-
schmack kann sie nicht unter die sehr
guten setzen; sie ist nicht Seltenheit und
sehr gemein. Der Baum macht ein außeror-
dentliches, lange, dünne, hellbraunrothe
Blätter. Er blüht sehr früh so-
wohl als Früchte, und zwar so voll, wie
die meisten Früchte bleiben daran.
Außerordentlich vollen Blüthe, wovon
man wissen muß überdeckt zu sein
für die Bekleidung von Lauben und
Kügelbüschen etc.

5. 9.

Früchte, die zum Theil noch nicht oder nicht
noch nicht vollkommen betriebe werden
sollten.

de l'an.

Apfelaume; siehe Nro. 64.

Apfelaume; siehe Nro. 69.

Belottensapfelaume. Vroege Me-
ro 72.

Erpfaume. Prunade Malthe.

Erpfaume. Prunade tardif.

Erpfaume. Die St. Louis;

Erpfaume gestreifte Zwetsche;

Die Apfelaumensorten.

1. Die 54) Die Kelt.

2. Die 55) Die große

3. Die gelbe Eper-

4. Die 7. Die große

5. Die 56) Die ro-

die ungleiche Hälfte macht, roth mit blauem Staube und nach unten hin schwarz; mit hellem, gelbem, saftigen Fleische, und ablösaem Steine. Sie reift mit den übrigen zu Anfange Augusts.

42) Zivert, große grüne Pflaume.

Von der Stärke der großen Renklode, aber kuglicht und an beiden Enden abgerundet, mit einem sehr engen Spalte von oben bis unten; hellgrün, und nur wenig ins Gelbliche spielend, mit weißem Staube. Der Stiel ist ziemlich kurz und dabei dünn, in einer nur seichten Vertiefung. Das Fleisch ist etwas fest, angenehm süßlich, der Saft nicht so häufig, als bey der grünen Renklode, der Stein rund, dick, am Fleische anhängend. Sie reift vor der Renklode.

Der Baum hat Aehnlichkeit mit dem der Renklode; aber das Blatt ist überaus groß, und lanzettförmig, sein Stiel um den vierten Theil länger, stark und roth gefärbt; die Augenträger noch mehr als bey der Renklode gerundet und hervorstehend; die Augen selbst aber unvollständig, ziemlich groß und glatt.

43) Die rothe Aprikosenpflaume. *Abricot rouge.*

Sie hat die Gestalt der Renklode, einen kurzen, aufstehenden Stiel, eine breite tiefe Furche; auf der Sonnenseite ist sie roth, auf der andern weißlichgrün. Das Fleisch ist gelb, und fest, der Saft häufig, süß, ziemlich angenehm und muckelt, der Stein ablösig. Sie reift Anfang Septembers.

44) Die Kirschpflaume. (Hier die Pfälzische oder türkische Kirsche.) *Prune Cerise, Cerisette.* Von Du Hamel unricht die *Alcobollane* genannt.

Diese weicht etwas vom Pflaumengeschlecht ab; sie gleicht ihrer Gestalt und Farbe nach einer großen runden Kirsche, ist aber doch mehr Pflaume, als Kirsche, und muß auf Pflaumen gepreßt werden. Sie ist von d

Größe der kleinen Kienelade, ohne Furchen, roth, etwas punkirt, mit einem langen, sehr dünnen Stiele. Das Fleisch ist hellgelb, sehr saftig, und weich; die Haut sehr sauer, wenn sie stark gekaut wird; der Geschmack etwas matt. Man kann sie nicht unter die sehr vorzüglichen Pflaumen setzen; sie ist mehr Seltenheit und reist Ende Augusts. — Der Baum macht ein außerordentlich wildes Gewächs, lange, dünne, hellbraunrothe Triebe, hat Stacheln bis ins dritte Jahr nach der Befruchtung, kleine Äugen und Blätter. Er blüht sehr früh so gleich nach und mit den Myrthen, und zwar so voll, wie eine Schlehenhecke; aber wenige Früchte bleiben daran. Wegen seiner frühen außerordentlich vollen Blüthe, wovon er ganz wie mit einem weißen Tuche überdeckt zu seyn scheint, dient er trefflich zur Bekleidung von Häuben und zu anderer Absicht in Lustgärten u.

5. 9.

Einige noch unbekante Sorten, die zum Theil noch nicht oder nicht wiederholt getrazen haben, auch noch nicht vollkommen betrygt werden konnten.

- 45) *Précocée de l'an.*
- 46) Die Purpurpflaume; siehe Nro. 64.
- 47) Die Ameliapflaume; siehe Nro. 69.
- 48) Die frühe Melottenpflaume. *Vroege Melote*; siehe Nro. 72.
- 49) Die Maltheferpflaume. *Pruneda Malthe*.
- 50) Die späte Perdrigon. *Perurigon tardif*.
- 51) Die amerikanische Pflaume. Die *St. Louis*; siehe Nro. 68.
- 52) Die holländische gestrieste Zwetsche; siehe Nro. 70.

Weiters angepflanzte gute Pflaumenforten.

- 53) Die große blaue Schle. 54) Die Kelzensteiner gelbe Zwetsche. 55) Die große Bremer Zwetsche. 56) Die gelbe Eberpflaume. *Bonum magnum*; siehe oben N. 7.
- 57) Die grüne Eberpflaume. 58) Die ro-

ne Mirabelle. 63) Die rothe M
64) Die Purpurpflaume. 65) D
Perdrigon. Perdrigon tardif. 66
nelloide mit halbaesfüllter Blüt
Die gelbe Aprikosen-Pflaume. 1
Abricote. 68) Die virgatsche P
pflaume. Pr. de St. Louis. 69) D
liapflaume.

70) Die holländische gestreifte B
Bunte Pflaume.

Diese seltene Pflaume scheint ziemlich rund,
doch mehr platt; von ansehnlicher Größe, 1 Zoll
hoch, 1 Zoll 4 Linien breit und 1 Zoll 2 Linien
Stiele bis an den starken Blüthepunkt geht eine
nie, und zwar gewöhnlich etwas schief, so daß d
etwas ungleich sind. Die Farbe der Haut ist
nen Seite und auch oft auf der andern großent
je nachdem sie mehr oder weniger gegen die Son
Einen Theil nimmt eine gelblich grüne Farbe ein
weilen in Flammen und unregelmäßigen Streifen
welche aber auch oft an den schmalen Seiten
bisweilen zeigen sich auch rosenfarbene Streifen
Betrachtet man die Pflaume genau, so besteht
Farbe in lauter rothen Punkten. Die Frucht
dann mit einem himmelblauen Saube bedeckt.

saftig, wie etwa eine Steinclode, doch hinreichend und süß, und von Geschmack ganz gut. Der Stein liegt fast trocken im Fleische und hängt nur an der breiten Kante daran; besonders hat er oben gegen den Stiel eine starke weiße trockene Faser, woran der Stiel hauptsächlich hängt. Der Stein ist sehr höckerig und stark genarbt, nicht dick, sondern mehr breit und wenig spitzig, und zwar an beiden Enden gleich spitzig. Seine Länge ist 3 Linien, die Breite 6 Linien, und die Dicke $4\frac{1}{2}$ Linien. Die Pflaume reift gegen Ende Augusts.

Der Baum bildet ein starkes Gewächs, belaubt sich dick, hängt sich außerordentlich voll und macht beim ersten starken Triebe viele Zwillinge. Seine Sommerknoten sind auf der Sonnenseite lalroth, oft rosenroth gestreift oder mit unzähligen ganz subtilen weißen Pünktchen besäet. Auf der Schattenseite sind sie schön paragegrün mit weißen Streifen durchzogen und dazwischen ebenfalls mit vielen weißen zarten Punkten besäet. Die Augen sind klein, rund, abstehend, gelb und am Fuße roth. Das Blatt ist groß, stark, fleischig, hat seine größte Breite in der Mitte, von wo es eben so gegen den Blattstiel zu als nach vorn sich zuspizet. Es ist gleich gezahnt und hat einen Zoll langen Stiel. Wenn die Blätter jung sind, so sind sie in der Mitte weiß gestreift und punkirt, welches sich aber verliert, wenn sie älter und groß werden. Die Sorte schlägt auf Zwetschen und Pflaumen gepreßt gut an.

71) Die Maroccopflaume. 72) Die Melotenzpflaume. Vroege Melote. 73) Die grüne Weinpflaume. 74) Die blaue Weinpflaume.

75) Die zweymaltragende, die Venetianische Pflaume. La Bonne deux fois l'an. La Venitienne.

Sie blüht und trägt regelmäßig zweymal des Jahres, wie die zweymal tragende Birn; die Frucht aber ist nicht sonderslich und gehört mehr zu den Seltenheiten im Pflanzenzeite.

76) Das Abricot. Königl. Damascener von
Tours. Damas royale de Tours. 77) Sa-
rang. oder Septemberpflaume.

III. Klasse

Das Schalenobst.

A. Schalenobsttragende Bäume.

Kastanien.

Mandeln.

Walnüsse.

B. Schalenobsttragende Sträucher und Stauden.

Zwerghandeln.

Haselnuß.

Fünftes Kapitel.

Vom Kastanienbaume.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Kastanienbaums.

Der Kastanienbaum, Kästenbaum (*Fagus Castanea* Linn.) gehört zwar, wie der Nußbaum, nicht in den Obstgarten und nicht auf Fruchtfelder, weil unter oder neben diesem oft ungeheuren und schattigen Baume eben so wenig ein Gewächs aufkommen kann, als bey dem Nußbaume, indessen findet man sonst leicht einen dienlichen Platz, um diese ansehnliche Frucht erziehen zu können. Hier in Kronenburg stehen nicht nur eine unzählige Menge auf einer bergigten Anhöhe beisammen, die einen beträchtlichen Wald formiren, und zur Blüthezeit ihren Wohlgeruch auf etliche Stunden Weges verbreiten, woben manche zu Alter von etlichen hundert Jahren haben, sondern es befinden sich auch noch viele auf den Feldern. Derselbe wird aber, wie billig und wohlgethan ist, immer mehr

den fruchtbaren Feldern ausgemergelt, zumal da das Holz des Kastanienbaums zum Bauen sehr zweckmäßig und so gut oder noch besser als Eichenholz ist; denn auch im Wind und Wetter dauert es. Man hat so starke Stämme, daß einer oft zu 5 bis 6 Fuß im Quadrat beschlagen werden kann. Der Kastanienbaum ist also hier gleichsam zu Hause, und wirklich wachsen in ganz Teutschland keine wohlgeschmackendere Kastanien als hier. In der Pfalz sind sie auch häufig; es wachsen da diese Früchte zum Theil schöner und größer, als hier; aber sie müssen doch wegen größerer Trockenheit den unsrigen nachstehen und sind auch nicht von so gutem Geschmacke, als die hiesigen.

Daß der Kastanienbaum aus Griechenland abstamme, macht sein Name, den er von *Castana*, einer alten Stadt in Thessalien, bekommen hat, wahrscheinlich. Er fand sich aber auch in den ältesten Zeiten in Persien, und in den südlichen Theilen von China; er hat sich sowohl wegen der Brauchbarkeit seiner Früchte, als auch wegen seines, besonders zum Bauen sehr dienlichen und vorzüglichem Holzes, fast in der ganzen Welt ausgebreitet. Die Früchte werden in vielen Ländern zu Brod benutzt, am Feuer getrocknet und zu Mehl gemahlen, besonders in Toscana und in verschiedenen Provinzen Frankreichs, in Korsika, Spanien &c. Ja man findet den Kastanienbaum weit in Norden, wiewohl er da nicht groß wächst. In Nordamerika ist hauptsächlich der Zwergkastanienbaum (*Fagus Castanea pumila* Linn.) häufig, welcher niedrig wächst, kleine Blätter, die auf der untern Seite weißlich sind, und kleine Früchte hat, von der Größe einer Haselnuß, die aber schlakter und süßer, auch nicht so mehlig sind, als die andere Art, die der Nordamerikanische süße Kastanienbaum heißt. In Pensylvanien und in den Wäldungen von Südkarolina ist der Zwergkastanienbaum am häufigsten. Auch in Island, in Nordfriesland und am Ufer des Meerbusens Vomsurt trifft man zeitige Kastanien auf den Bäumen an. Allein das südliche Altina ist seiner Natur das gemäßigste. Man findet ihn daher am häufigsten in Spanien, Portugal und besonders in Frankreich und Italien, wo er durch Pfropfen zu den größten Früchten dieser Art gebracht worden ist, welche

Maronen heißen, womit ein großer Handel besonders in die nördliche Länder getrieben wird. Man findet ganze Kastanienwälder, von Konstantinopel an durch Bulgarien, die Wallachen und Moldau. Die Schweiz, Elßaß u. hat einen Ueberfluß an Kastanien, und die Pflanzungen in Teutschland sind bekannt. Noch jährlich geht eine Menge junger Kastanienbäume von hier in alle Gegenden west und breit aus, bis nach Dänemark, die überall gut an-
 schlägen. *) Die Früchte selbst werden auf Wagen und Schiffen nach Holland und in andere Gegenden versandt.

Linne setzt den Kastanienbaum zu der Pflanzengattung *Fagus* oder Buche, welche in die achte Ordnung der ein und zwanzigsten Pflanzenklasse, *Monoceria Polyandria* gehört. Diese begreift solche Pflanzen in

*) Es sind mir Nachrichten bekannt, daß der Versuch mit Pflanzungen der Kastanienbäume in manchen Gegenden nicht gelungen sey, theils die erwachsene Bäume lauter keine Früchte gebracht haben. Was nun aber erstereß Anstalten und Anstalten der jungen Kastanienbäume betrifft, so unterricht man nur, aus was für einer Baumschule und aus welchem Erdreich die jungen Kastanienbäume gewachsen, und in was für einem Boden sie erzogen worden sind? So wenig als andere junge Obstbäume gedeihen vornehmlich die Kastanien in fremdem Boden, die entweder in einem Sandboden, oder in einer fetten schwarzen Pflanzenerde erzogen und aufgestellt worden waren. Daß manche Kastanienbäume unbeschnittene, leere oder taube Früchte bringen, (welches man aber nur bey einzeln stehenden Bäumen dieser Art antrifft,) so hat mir Natur und Erfahrung desfalls einigen Anschluß gegeben, daß nämlich dieser Baum in Gesellschaft stehen muß, höchst wahrscheinlich in seiner vollkommenen Befruchtung durch die männliche Blüthe, deren eine starke Menge erforderlich seyn mag. Diesen Rath gibt uns die Natur, wie meistens bey den Bäumen, die nicht von dem Stämmegeschlecht sind, besonders bey dem Kastanienbaume. Er treibt jährlich eine ganz erstaunliche Menge männlicher Blüthen, die ihm die Natur nicht vergeblich zugesandt hat, und es ist wahrscheinlich, daß der Ueberfluß des männlichen Samenslaub von einem Baum dem andern durch Staub und Wind mitgetheilt werde. Die Probe der Befruchtung ist sich demnach nicht wohl mit einem einzeln stehenden Baum machen, sondern man muß mehrere, nicht unter 5 bis 6 Bäumen in ihrem gehörigen Abstande und in Nachbarschaft zusammen setzen.

sch, die Halbgewächter, und viele, wenigstens mehr als 7 Staubfäden, oder auf einer und eben derselben Pflanze zugleich männliche und weibliche Blumen haben, jene mit vielen Staubfäden, und diese mit 3 Staubwegen. Er giebt von ihm folgende Beschreibung: *Fagus* (*Catsanea*) *foliis lanceolatis acuminato-serratis subtus nudis*, d. i. *Fagus* mit lanzettförmigen, sägeartig gezahnten Blättern, welche auf der untern Fläche nackt sind; mit männlichen Blüten, welche in lansen Köpfchen zum Vorschein kommen, und einem dreysackigen Stempel, als der weiblichen Blüthe, auf einer klärluchten Kapsel, in welcher zwei oder drei Nüsse wachsen, die im September reif werden.

Der Kastanienbaum erreicht die Höhe und Größe des Eichen Erichbaums; er kommt fast in jedem Boden fort; besonders liebt er einen trocknen feintigten. Der dieselbe Kastanienwald ist meistens sehr feintigt; doch befinden sich auch außer demselben sehr große Bäume in nicht feintigtem oft lätzigem Grunde. Er fängt bald an Früchte zu tragen, und diese kommen sämmtlich aus jungem Holze.

Die Blüthezeit des Kastanienbaums ist um Johannis mit der des Weinstocks, mit welchem er gleich günstige Witterung erthilt hat, wenn die Früchte gut gerathen sollen. Gerath der Wein, so gerath auch gewöhnlich viele und gute Kastanien. Doch setzt sie nach der Blüthe ungünstige Witterung in größere Gefahr als den Weinstock. So thun ihnen besonders die Nebel im Sommer und die frühen Reife im Herbst den größten Schaden.

S. 2.

Zorppfanzung und Erziehung desselben.

Gewöhnlich wird der Kastanienbaum durch die Frucht fortgepflanzt, (wovon oben im 1. Th. das eigentliche Verfahren gezelet wurde.) Hiebei ist aber noch zu erianern, daß man alle Frühjahr die an dem Stammchen herausgewachsenen Aestchen wegschneide, weil er sonst geru nur einen Strauch macht, und keinen geraden schönen Stamm bildet. Man verkürze aber nie den Gipfel des Reises. Bendes gilt für ihn sowohl auf dem Baumpflanzenbeete, als in der Baumschule. Wenn er dahin ver-

gelegt wird, so schneidet man nur die Pfahlwurzel, so weit als nöthig ist, und die Nebenzweige ab. Er kann aber auch durch Pfropfen und durch das Okultren veredelt werden. Letzteres geschieht um und nach Johannis, das Pfropfen aber im späten Frühjahr gegen Ende des April, je nachdem die Witterung ist. Denn er bekommt spät den Saft und blüht um und nach Johannis, weil er erst Sommerlatten haben muß, an welchen die Blüten und Früchte hervorkommen. Allein im Pfropfen mißlingt er gar häufig. Ich habe zwei Ursachen entdeckt, welche das Pfropfen der Kastanbäume erschweren, oder das Anwachsen der Reiser verhindern. Die erste ist die starke Lebe, der abgange Saft, den dieser Baum bei sich führt, und in sich in die Pfropfwunde ergießt; die zweite ist das weite Spalten des Baums, weil er sehr gern reißt. Und wenn dann der Keil am Pfropfreife den Spalt nicht ausfüllt, so kann er bei dieser Höhlung nicht fortkommen. Aber diese Hindernisse können gehoben werden; erlöse durch die überaus guten und heilsamen oben beschriebenen und empfohlenen Baumkiste, welche die Lebe zurückhalten und sonst schädliche Ergießung hindern; die zweite aber, nämlich das zu weite Aufreißen des Spalts, wird dadurch gehoben, daß man vorerst das zu pfropfende Stämmchen, (wenn man ihm ja zwei Reiser aufsetzen will,) oder an einem Baume, der schon die Krone hat, den Ast unterbindet, so nur der Spalt nicht weiter reißen kann, als er soll, so wie auch daß man an das Pfropfreis einen starken langen Keil schneidet, der den ganzen Spalt gehörig ausfüllt. Aber allmäthlicher geht es beim Pfropfen mit einem Reife und mit einseitigem Spalte, nach der im I. Theil gegebenen Weise. Zum Pfropfen taugen keine Reiser und Sommerknoffen von alten Bäumen, weil sie außer der obersten Knospe selten Augen haben, die nicht entweder männliche oder weibliche Blüthenknospen sind; man muß vielmehr zu Pfropfreisern entweder solche Sommerknoffen aussuchen, die an jungen Kastanbäumen zu finden sind, oder neue Triebe und Aus schläge von abgestürzten Bäumen großer Sorten Kastanien, (da der Kastanbaum das Abwerfen und Stümpfen, wie der Nußbaum verträgt,) oder von Wurzelschossen solcher Bäume, welche

en so gute Bäume machen. Nur solche brauchen auch zu Kopuliren dieses Baums; man findet aber sehr wenige Reiser, die so auf einander passen; viele sind eckig. Das Okuliren aber ist das zuträglichste, wodurch die schönsten und besten Bäume erzogen werden. Es kann entweder auf's schlafende Auge um Jacobi oder auf's treibende Auge im April geschehen, welches rathsamer ist, als im Johannis. Dazu wählt man junge ansäesige Stämmchen, deren letzter Trieb und Gipfel rund und nicht (wie viele) eckig ist; man setzt ihnen Augen mit Holz von Aeten ein, wie vorhin zum Pfropfen der Kastanienbäume empfohlen wurden. Solche veredelte Kastanienbäume tragen die schönsten Früchte, welche den italienischen Maronen den Rang streitig machen, weil sie eben so groß werden, und dabei im Geschmack vorzüglicher sind, indem die kühnere Hitze unseres Klimas sie nicht so trocken und mehlig macht als jene's.

Man kann aber auch große, erwachsene und tragende Kastanienbäume mit Vortheil umpfropfen, entweder wenn sie kleine schlechte Früchte tragen, oder wenn man sehr große Arten oder wirkliche Maronen, italienische Kastanien, haben will. (Diese bilden längere und dickere, stärkere Triebe, als die gewöhnlichen deutschen Kastanien. Man muß daher oft den Keil zum Pfropfreise aus dem alten Holze schneiden, wenn die Sommerlatten nicht lang sind, oder wenn man keine neue Baumausschläge an einem Mutterbaume finden kann.) Da es nun zum glücklichen Anschlag der Pfropfreiser nöthig ist, daß die Rinde der ägenden Gasse aus dem Holze, der durch den Wund der Luft ähend und dem Pfropfreise nachtheilig wird, wenn er zwischen die Rinne des Keils am Pfropfreise tritt, abgehalten werde, so muß man dieses Geschäft des Pfropfens mit möglichster Geschwindigkeit verrichten; man darf nicht lange zaudern, das Pfropfreis nach gemachtem Wunde in den Hohl schnell einzuschieben, und muß deswegen eine gute Festigkeit im Pfropfreis-Schneiden haben, auch gleich die ganze Wunde mit dem bekannten Baumkiste reichmieren. Was nun aber den Spalt in den willig reichenden Rinde des zu bepfropfenden Kastanienbaums betrifft, darf der Spalt nicht zu groß werden. Man muß ihn

den Keil erst dann zu recht schneiden, wenn der
 reits gemacht ist, damit man den Keil so richtig
 schneide daß er den ganzen Spalt anfülle.
 muß man auch einen solchen umgepfropften
 baum mit Geschnitten pfropfen, so daß er ein schön
 werde und gut ins Auge falle. Ist er schon so
 man ihm 20, 30 und mehr Pfropfsäge geben
 muß man ihn pyramidenförmig pfropfen. Die
 Äste müssen nämlich bis auf 1 Fuß Länge
 und da gepfropft werden; den folgenden Ästen
 immer in der Länge zu, so daß oft die untersten
 Äste eine Länge von 7 Fuß haben. Zu
 man den Kastanienbäumen nicht zu lassen oder
 sie schlagen doch genug und nur allmählich von sehr
 Ästen aus. Solche Ausschläge muß man bei
 dem Heranwachsen der Pfropfsäge hinwegschneiden

§. 3.

Von Behandlung der Kastanienfrüchte.

Die Kastanien werden wie die Nüsse
 gen. Leute die Geschick und Übung haben,
 klettern mit Stelzeisen an den Füßen, wie
 eben so auf die größten Bäume, als wenn sie
 Leiter aufhängen. Der größte Theil Kastanien
 abgeschwungen wird, liegt noch in seinen Hüllen.
 *) Sie werden in Kisten aufbewahrt und

Je reif, d. h. auch das was noch zum Theil weiß ist, an werde, so daß man sich Zeit nehmen kann, um sie zu machen. Man schüttet deswegen einen Haufen solcher Kastanten in den Gehäusen auf den Stubenboden, set sie dann mit Hölzern und drückt sie gleichsam, da die Früchte aus ihren Kapseln fallen, worauf denn Leeren Häuser abgelesen und die Kastanten gesammelt werden. Diese kommen dann wieder in den Keller, weil sonst in der Luft austrocknen, hart und leicht werden. Halten sie sich bis Weihnachten und länger. Wegen dem sie aber fangen sie an auszuwachsen. Will man sie gern länger frisch aufbewahren, so läßt man einige Leeren schlichten Gehäusen an einem trockenen Orte im Keller liegen, wo sie sich bis Ostern halten. Zum Gebrauch in der Küche sie aufzubewahren, werden die Kastanten geschält, auf dem Ofen getrocknet, in Schachteln gehoben, und dann Abends zuvor, ehe sie gebraucht werden, in warmes Wasser eingeweicht. — Dem Frost die frischen Kastanten sehr ausgesetzt, deswegen man auch nur im Keller verwahrt.

S. 4.

Spielarten der süßen Kastanten.

1) Maronen. Italienische Kastanten. Marons.

Die Kastanienbäume, welche hier von den aus Italien gesandten Früchten erzogen werden, tragen nicht nur Früchte von eben der Größe, sondern auch noch schmackhaftere und bessere, weil sie, wie vorhin erwähnt, durch mäßigere Hitze unseres Klima nicht so mehlig und getrocknet werden. Gleichwohl haben die hiesigen Einwohner sie wieder stark abgeben lassen, weil der Baum nicht so ergiebig ist an Früchten, als die gewöhnlichen Kastanten, und ihr geringerer Ertrag durch den Preis nicht ersetzt wird, weil — sie nicht italienisch heißen.

Früchte entweder eines ledernen Handschuhes, oder machen sich von zwei Hölzchen oder grünen Eisern eine Art von Gabel oder vielmehr eine Zange, um sie damit aufzunehmen.

2) Die gefropfte oder veredelte Kastanie.

Diese kommt jezt an Größe und Güte gleich dem Baum ist noch fruchtbarer und ergiebiger.

3) Die gewöhnliche Kastanie.

In Ansehung ihrer Größe sind diese Kastanien alle verschieden auf einem und demselben Baume. Die Ursache hiervon ist gewöhnlich die, daß, weil oft in einem Gehäufte, worin meistens drei Früchte hängen, 4 oder 5 taub werden, und dann die eine oder zwei übrig geblieben sowohl mehr Raum zu ihrer Ausdehnung als auch mehr Saft zu ihrer Nahrung erhalten. Es giebt also solche Spielarten, wo Bäume von Natur große Früchte zu bringen; sowie solche, welche meistens kleine tragen.

4) Krübkastanien.

Eben diese, nur daß sie um 14 Tage früher reifen.

5) Zwiebellkastanien.

Eine Spielart, die gewöhnlich rundlich ist nach der Form einer Zwiebel. Hier sind gewöhnlich nur 1 oder 2 Früchte in jedem Gehäufte; übrigens von gleicher Größe.

6) Zwergkastanien. *Fagus Castanea pumila*

Z w ö l f t e s K a p i t e l

Vom Mandelbaume.

S. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Mandelbaums.

Den Mandelbaum, (*Amygdalus communis* Linn.) diesen edlen gesunden Fruchtbaum erhielten erst die Römer aus Griechenland, weshalb Catullus Mandeln griechische Nüsse nennt. Von Italien verpflanzten ihn die Römer in ihre Kolonien nach Frankreich, zuerst in die Provence, weil das Klima dieser Ge-

ving dem Italienschen am nächsten kam. Er verbreitete sich dann nebst vielen andern aus Asien und Afrika ursprünglich abstammenden edlen Obstbäumen und fruchtbaren Sträuchern in ganz Frankreich, und kam allmählig in die Schweiz, nach England, Holland und Teutschland, wo er nun in Weinagenden des Main- und Rheinstroms, besonders an der Vergstraße, in der Unterpfalz, häufig angepflanzt wird.

Er ist mit dem Pflschenbaume aufs nächste verwandt, und nach einer botanischen Eintheilung hätte ich ihn zum Pflschenbaume setzen dürfen. Linné setzt ihn auch in die erste Ordnung der zwölften Pflanzenklasse, Icosandria Monogynia und beschreibt ihn: *Amygdalus (communis) foliis serraturis infimis glandulosis, floribus sessilibus geminis, d. l.* *Amygdalus* mit Blättern, deren unterste Sägeneinschnitte mit Drüsen versehen sind, und mit sesseligen paarweise stehenden Blumen, auf welche große, längliche, wollierte, zähe Früchte folgen, die einen ehbaren Kern einschließen.

Er bildet einen schönen Busch und erreicht eine Höhe von 20 bis 25 Fuß. Seine Krone wird dicht von vielen Zweigen, ist aber doch licht wegen seiner schmalen Blätter. Seine Blüthe ist eine der schönsten Blumen, und eine wahre Zierde in einem Obst- und Lustgarten, zumal der Baum mit gefüllter Blüthe. Die Früchte, besonders die süßen, sind eine Delicatesse für den Nachtsch. Er thut in fern meisten Gegenden sehr gut, zumal auf Pflaumen gedeiht; nur ist zu bedauern, daß seine Blüthe, die sehr früh, noch vor den Aporikosen kommt, durch die öfteren Kältefröste häufig vereitelt wird. Sonst trägt er sehr reichlich; es kommt fast aus jedem Auge seiner jungen ein- und zweijährigen Schossen eine Blüthe. Er liebt einen warmen, trockenen Boden, und einen sandigen, wenn der Grundstamm Mandel ist; auf Pflaumen aber tauge er in alle Böden, wo diese gedeihen.

Von dem Pflschenbaume ist der Mandelbaum, ohne Blüthe und Frucht, dem Ungeübten oft schwer zu unterscheiden. Der Mandelbaum ist größer und lebhafter als der Pflschenbaum; er trägt seine Aeste besser und gera-

der. Die Blätter unterscheiden sich durch ihre Farbe, durch ihren Stiel, ihr Versehen der Adern ihre Einschnitte.

§. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Will man Mandelbäume aus Kernen erziehen (von die Anweisung im 1. Th.) so kann man die Erde nicht versichert seyn. Wenn man süße mit dünner Schale deckt, so können verschiedene daraus wachsen, mit süßen oder bitteren Kernen großer oder kleiner Frucht, mit harter oder Schale. Das Sicherste und Beste ist also, daß veredelt, besonders durch das Okuliren. Man nun auf Mandelwildlinge, oder auf Zwetschenbäume oder auf Pflaumen veredeln. Auf Mandel- und Pflaumenwildlinge ist es nicht rathsam, es wäre denn, daß der Mandelwildling auf demjenigen Plage stehen bleiben könnte, wo er erzogen ist. Denn der Mandelbaum bildet eine Pfahlwurzel, folglich wenige Seitenwurzeln. Wenn dann verpflanzt und wenn ihm seine Pfahlwurzel abgerissen wird, so hat er keinen festen Stand in der Erde, starke Winde; er muß wenigstens einen Pfahl bekommen, woran er gebunden wird. Die leichteste und beste Methode die gesundensten und dauerhaftesten hochstämmigen Mandelbäume zu erziehen, ist, daß man jungen Pflaumen die Kronenäste machen läßt, und sie dann entweder Geharnisch auf das treibende Auge, oder im Auge das schlafende Auge mit Mandeln bedauert. Nichts besser an, als Mandeln; diese wachsen überaus stark, zwenten Jahre fangen sie schon an, Früchte zu tragen auf Zwetschen und zwetschenartigen Pflaumen, so nicht Stand. Sie wachsen wohl und gedeihen viele Jahre; aber dann gehen sie ab.

Auf das Erdreich und Klima aber ist der Mandelbaum sehr eigen, was die Art seiner Frucht betrifft. Wenn das sehr schlecht, so kann die süße veredelte Mandel eine bittere ausarten, und die mit dünner Schale hartschallige. Schon das Alter des Baums erreicht, daß die Schale härter und dicker wird.

In ihrer ersten Jugend muß man die unwendig in der Krone austreibenden gelben Sprossen bey Zeiten weg-schneiden, weil sie an der Fruchtbareit hinderlich sind. In der Blüthezeit des Mandelbaums soll man um dieselben nicht haben, auch ihn nicht erschüttern, welches sonst seiner Blüthe nachtheilig ist.

§. 3.

Beschreibung der gewöhnlichen Mandelsorten.

a) Bittere:

- 1) Mandelbaum mit kleiner bitterer Frucht. Die kleine bittere Steinmandel. Amandier à fruit amer.
- 2) Mandelbaum mit großer bitterer Frucht. Die große bittere Steinmandel. Amandier à gros fruit amer.
- 3) Mandelbaum mit bitterer Frucht und mürber Schale. Die bittere Kirschmandel. Amandier à fruit amer et noyau tendre.

b) Süße:

- 4) Mandelbaum mit großer süßer Frucht und harter Schale. Die große süße Steinmandel. Amandier à gros fruit doux.

Eine recht gute Sorte, auch eine der dauerhaftesten. Sie dient besonders gut zur Bekleidung der Bogentäuben, weil sie im Frühjahr bey ihrer Blüthe, die groß und schön ist, ein herrliches Ansehen giebt und viele Früchte trägt.

- 5) Mandelbaum mit kleiner süßer Frucht und harter Schale. Die kleine süße Steinmandel. Amandier commun.
 - 6) Mandelbaum mit großer süßer Frucht und mürber Schale. Die süße Kirschmandel. Frauensimmermandel. Zor-dansmandel. Die Valenziner. Amandier à noyau tendre. Amandier des Naves.
- Seine Blätter sind breiter, kürzer und näher besam-

men, als die der gemeinen Sorten; die Frucht läßt sich mit den Fingern ausdrücken. Sie wird etwas rauh von Schale als die mit harter Schale, spitziger und die Spitze meistens auf eine Seite gekrümmt.

- 7) Mandelbaum mit kleiner süßer Frucht und mürber Schale. Die kleine süße Krachmandel. Sultanmandel. Amandier à petit fruit doux et noyau tendre. Amande Sultane.

Diese ist in der Provence sehr häufig.

- 8) Mandelbaum mit großer gefüllter Blüthe. Amandier à fleur double.

- 9) Mandelbaum mit goldgefleckten Blättern. Amandier panaché.

- 10) Die Pfirsichmandel. Amygdalo - Persica. Amande Pêche.

Dieser Baum ist halb Pfirsche, halb Mandel, doch mehr Mandel, als Pfirsche, und höchst wahrscheinlich durch die Befruchtung vom Pfirschenbaume entstanden. Die Frucht wird sehr groß, gewöhnlich wie ein Enten- oder etwas platt gedrückt. Das Fleisch der grünen Hülse, welches $\frac{1}{2}$ Zoll dick wird, ist essbar, wenn die Mandel reif genug ist, das Fleisch der Hülse gelb wird und aufspringt. Es ist etwas härlich, wie von einer Brugnons, süß, aber von keiner sonderlichen Delikatesse, wie etwa von der weißen oder der Goldnectarine. Inwendig am Stein der Mandel ist das Fleisch schön roth, wie auch die Kerne am Steine und die Fugen des Steins selbst, auf Art vieler Pfirschen. Die Schale der Mandel hat stark Vertiefungen, ist fast wie ein Pfirschenkern rauh, sehr dick und hart. Die Mandel ist süß, groß, und übertrifft an Größe die ansehnlichsten Krachmandeln; häufig findet sich 2 Mandeln beisammen. Sie reift Ende Augusts.

Der Baum macht das stärkste Gewächs unter den Mandel- und Pfirschenbäumen, hat stärkere Blätter als die gewöhnlichen Mandeln, und ist, so wie seine Frucht selbst, dauerhafter gegen die Bitterung als jene, und sehr fruchtbar. Seine Blüthe ist das Mittel zwischen den

st. und Pfirsichblüthe, überaus prächtig, sehr groß, hat nicht die völlige Röthe wie die Pfirsichblüthe, ist aber röther als die Mandelblüthe. Die Früchte schwingen oft tief herab durch die äußere Schale; doch ist das ihnen schädlich.

§. 4.

Beschreibung einiger seltenen Zwergmandeln, in den Schalenobstragenden Sträuchern gehörig.

Zu dem Schalenobst gehören noch folgende Sträucher von Mandeln, welche zwar weder für die Tafel, noch besonders zur Oekonomie, sondern wegen ihres niedlichen Busches und ihrer herrlichen Blüthe hauptsächlich als Zierde beliebt sind.

- 11) Indianischer Zwergmandelbaum. *Amygdalus Indica nana*. Amandier nain des Indes.

Dieser niedliche Sträucher wächst nicht über drittehalb Fuß hoch; am stärksten ist er einen kleinen Finger dick. Er blüht unvergleichlich schön an jedem Winkel seiner Äste, die paarweis stehen und trägt viele kleine, 1 Zoll lange, aber bittere Mandeln. Er ist vornehmlich eine Pflanze in einem Blumentopfe. Seine Fortpflanzung geschieht theils durch den Samen, theils durch Wurzelbrut, theils durchs Veredeln auf Mandelwildlingen. Sein Vaterland ist das mittlernächliche Asien. (Ein. I. Th. 17. Gatt.)

- 12) Zwergmandelbaum mit gefüllter Blüthe. *Amygdalus pumila floriplena*. Amandier nain à fleur double.

Dieses Bäumchen wächst noch zärtlicher, macht dünne weiche Triebe, die auf der Sonnenseite roth sind, bleibt sehr klein, bringt an jedem Blatte sehr stark gefüllte blass pfirsichblüthfarbige Blüthen, so daß er zur Dürchseht ein einziger Blumenkranz bildet, der den herrlichsten Anblick gewährt, trägt keine Frucht und pflanzt sich durch die Seiten sprossen fort, die man wie die Nellen einsetzt, oder auch mit Erde anhängelt. Sein Vaterland ist England.

Dreizehntes Kap.

Vom Walnußbaum

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Walnuß-

Das Vaterland des Walnuß-, *Wal-*
(*Juglans regia* Lin.) waren Persien und
Sizilien des nördlichen Afrikas, woher ihn
den Zeiten der Könige nach Italien brachte
er auch oft Welcher Nußbaum genannt
da verpflanzten sie ihn in ihre eroberten Pro-
vinzen; er breitete sich hernach in den übrigen
Ländern aus. Nach dem Pflanzensystem ge-
hört der Nußbaum in die achte Ordnung
zwanzigsten Pflanzenklasse, welche *Monocot-*
yledon heißt, und diejenigen Pflanzen in sich be-
greift, deren Blumen mit halb getrennten Geschlechtern
bestehen, und jenen mehr als sieben Staubfäden
enthalten. Linné beschreibt er ihn so: *Juglans (regia)*
ovalibus glabris subserratis;

weißlicher Blüthe, welche als Stempel auf der schon
 handenen jungen Frucht sitzen, die hernach mittelmä-
 ßige, rundlich ovale grüne Früchte werden, welche
 ovale, gefurchte, zwersfaltige Nüsse in sich schließen,
 einer harten Schale, die einen viertheiligen, eßbaren,
 reifen Kern enthält und im September und Okto-
 ber reif wird.

Der Eichenbaum wird einer der allergrößten Bäume;
 erreicht eine Höhe von 40 bis 50 Fuß, wurzelt nach
 Schätzung seiner Krone tief und weit um sich und brei-
 tet seine Krone weit um sich aus. Er ist sehr dauerhaft,
 reicht ein hohes Alter und kommt fast in jedem Boden
 vor; nur nassem Grund kann er nicht vertragen. In
 gutem Boden und in schwarzer Erde wächst er vorzüg-
 lich stark; allein er wird darin auch weicher als in
 kaltem, und sein Holz nicht so fest und schön zur Schrei-
 narbeit, als in starkem Boden. Er hat in Ansehung sei-
 nes Holzes die Natur der Eiche. Je rauher und steinig-
 er Grund und Boden ist, desto fester wird sein Holz,
 desto brauner, gemaselter und von schönern Adern
 und dasselbe zum Verarbeiten. Ueberhaupt aber, je äl-
 der Baum ist, desto vorzüglicher ist dazu sein Holz.

Die Früchte treibt er an den Spitzen seiner Äste.
 Sie kommen viel einzeln, meistens zwey- und drey-
 fachen, oft zu 7 und 9 zum Vorschein. Er blüht spät und
 im Junius Früchte, die gewöhnlich im September
 werden, welches man daran erkennt, wenn bey eini-
 gen Nüssen auf dem Baume die grüne Schale aufspringt,
 thut aber die Nüsse sich leicht schwingen oder mit
 Reife abschlagen lassen, und gern davon fallen. Vor
 Zeit der Reife aber schadet man dem Baume mit Be-
 schneidung seiner jungen Triebe, und die Frucht ist nicht
 vollkommen, auch nicht so schmackhaft und ölbereich.

Der Eichenbaum trägt selten vor 7 oder 8 Jahren,
 wird nicht eher recht eralebig, als bis er groß ist.
 Hat vor andern Fruchtbaumen die eigene gute Eigen-
 schaft, daß er wieder ausblühet und sich verzünat, wenn
 im Alter oder nach erlittenem Sturmwindschaden ganz
 verworfen oder seine besten Aeste und die ganze Krone
 genommen wird, ohne ihm (wie andern Obstbäumen)

Zugäße zu lassen, der Stamm mag auch noch so groß seyn.

Seinen garten frühen Trieben und Knospen, die künftige Frucht befeindlich ist, sind die Frühlinge sehr gefährlich; diese vereiteln nicht selten die angerechnete. Es verdienen daher die weiterhin bezeugten, dauerhaften und sehr guten Arten von Weiden, womit uns Nordamerika versorgt hat, auch bey uns sehr gut wachsen und gediehen, eine bessere Pflanzung. Diesen schadet ein Frühlingsschnee leicht; noch weniger fürchten sie strenge Winterkälte.

Uebrigens ist der Nussbaum ein sehr guter, nützlich und wirtschaftlicher Baum. Außer dem beehobenen Genuß seiner Früchte, geben sie ein treffliches, das nicht nur zum Brennen, Mahlen &c. sondern auch kalten und warmen Speisen sehr dienlich ist. Bekannt ist die Brauchbarkeit seines Holzes zu schönster Artzelen, zu Schäften und allerley Geräthen. Auf einem fruchtbaren Acker, in Gärten und da, wo in seiner Nähe Gewächse und Pflanzen ziehen will, man ihn nicht hinsetzen, weil nicht nur wegen seines dichten Schattens, sondern vorzüglich wegen seiner für Pflanzen sehr schädlichen Ausdünstungen nichts da herum gedeihen kann, so weit sein Schatten reicht, dient daher besser an Wege, Waldungen &c. oder an Außenseiten der Gärten zur Beschirmung gegen die Kälte, wozu er neben seinem Ertrage sehr dienlich ist.

§. 6.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Obgleich man sich bey Fortpflanzung der nussigen Hölzer auch Mühe giebt, den Nussbaum zu erziehen und zu pfropfen, so ist es doch hier überflüssig, da man ihn in seinen Sorten aus dem Kern erziehen kann, daraus ein gesünderer und dauerhafterer Baum wird. Die größten und schönsten Nüsse vor den gewählten Sorten werden zum Stecken ausgesucht, und entweder im Winter mit der grünen Schale, die zugleich zum Schutz gegen den Mäusefraß dient, oder im Frühjahr mit der harten Schale so tief in die Erde gesteckt, daß sie

er die bedeckt sind. Nüsse mit dünner Schale steckt lieber im Frühjahr, weil ihnen die Mäuse zu sehr reiben und weil diese sie verzehren können. Will man jungen Nußbäumchen nach 2 Jahren aus dem Baumschule in die Baumschule versetzen (welches im Frühsommer geschehen soll) so muß dann zwar die Pfahlwurzel, die sie noch jung ist, verkürzt, aber der obere Stumpfverjüngt gelassen werden. Besser ist es aber, wenn Nüsse sogleich in der Baumschule in ihre Reihen gesetzt und da bis zu ihrer Verpflanzung erzogen werden. Das viele Aussehen können sie nicht gut vertragen; je am besten, wenn man die Nüsse immer dahin pflanzt, wo die Bäume stehen bleiben sollen. Wenn es ihrer Verpflanzung das oben empfohlene Einschlammungswort wird, so lassen sie sich auch wohl verpflanzen; selten bleibt ein Baum aus, wenn schon die Krone hat.

Wenn sie nach erzogenem starken Schaft von 6, 7 Jahre versetzt werden, so soll an den Nüssen der Krone verkürzt und beschnitten werden, weil sie ohnedem ausfrieren. Wenn die Sorten ausarten, so ist jedes Land, wohin sie versetzt worden sind, die Ursache,

5. 3.

Bessere Behandlung des Nußbaums.

In einem jungen Nußbaume wird nichts gesenkt, wenn er seine Krone gebildet hat. Man läßt ihn ringsumher seine Zweige treiben, so wie es die Natur mit sich bringt, es sey denn ein gar zu unregelmäßiger Ast.

In weitem Jahren oder im Alter bekommen sie leicht Kasterkoffen, welche wenige Nüsse tragen und gleichverursachen, daß die andern Nüsse nicht tragen, die starke Koffen müssen von den Nüssen hinweggenommen werden, wenn sie anders nicht eine Wohlthat der Natur und nach obigen Lehren (Th. I.) beizubehalten, in schadhafte und untaugliche Nüsse daran wegzunehmen.

Will man alte Nußbäume ausputzen, oder ihnen nehmen, so muß dieses, so wie das allgemeine Ab-

werfen und Stümpfen nie nach Neujahr geschehen, sondern immer von der Mitte Novembers bis zur Mitte Decembers, weil sonst wegen seines bald eintretenden Frostes, wo er kein Verlegen vertragen kann, der Baum Grunde gerichtet wird. Auch muß man ihm seine Lasten allein wegnehmen. Denn wenn ein Nussbaum nicht auch Innen vollhängen kann, so ist sein Ertrag von Bedeutung.

§. 4.

Behandlung seiner Früchte.

Will man die Nüsse zum Verkauf, oder zu einem Gebrauch anwenden, so muß man sie vom Baum ordentlich behandeln, worin es von vielen Landleuten sehr versehen wird.

Die sollen die Nüsse zu früh oder unreif abgeschnitten werden, weil sonst der Kern einschrumpft, klein und unansehnlich wird, weder zum Genuß schmackhaft ist, noch zum Oehlschlagen recht tauglich ist, und fast die Hälfte Oehl verliert.

Sind die Nüsse abgeschwungen, wobei die Nüsse in ihrer grünen Schale bleiben, so werden sie in Kammern oder Speichern haufenweise auf etwas Stroh, und Flecken auf dem Boden zu verhüten, geschüttet, oder unter auseinander gebreitet, bis sie sämmtlich ihre Reife erlangen, und sich trocken aus der grünen Schale herauslassen. Dieser Zeitpunkt aber muß sorgfältig in Acht genommen werden. Die grüne Schale geräth schnell zu Fäulnis und macht dann die holzerne Schale der Nüsse schwarz, welche Schwärze auch endlich an den Kern dringt, und denselben verderbt, oder wenigstens ansehnlich macht. Sobald man also findet, daß die grüne Schale der allermeisten Nüsse durch den Schnitt des Stängels abspringt, so müssen sie von der Schale befreit werden. Wenn aber auch die grüne Schale außen noch nicht schwarz und faul ist, so darf man doch ihre innere Seite nicht schwarz werden lassen, weil dadurch wenigstens die Schale der Nuss unrein und schwärzlich, und selbst zum Verkauf nachtheilig wird.

Sind nun aber die Nüsse zu rechter Zeit und so

ber aus ihrer grünen Schale gebracht, so dürfen sie, da sie frisch und feucht sind, ja nicht auf Haufen geschüttet werden, auf welchen sie gar bald nicht bloß auswendig an der Schale, sondern auch inwendig am Kerne schimmeln, und abermals verderben, man muß sie vielmehr auf einem lustigen Speicher dünn verbreiten, bis sie nicht nur recht trocken und die Schale gelb, sondern auch der Kern inwendig dürr geworden ist. Hat man es ja versehen, so daß die Schale etwas unscheinbar geworden ist, so müssen die Nüsse etliche Tage vor dem Verkauf in eine Wulle geworfen, es muß Wasser, am besten warmes Wasser, darüber geschüttet und dann müssen sie mit einem kumpfen Eisen wohl geschneuert und gereinigt, und darauf wieder getrocknet werden.

Will man die Nüsse zum Oel schlagen bereiten, so müssen zwar die ausgeklopften Kerne wohl getrocknet werden, ehe sie in die Mühle kommen; aber man darf sie keineswegs in die Sonne legen, welche sonst verursacht, daß sie weniger Oel geben.

Will man die Nüsse so aufbewahren, daß sie sich bis Weihnachten schälen lassen und süß erhalten, so legt man sie mit der grünen Schale, die aber nicht aufgesprungen seyn darf, vom Baume hinweg schichtenweise in ein Gefäß zwischen feuchten Sand. Sie bleiben dann süß und lassen sich schälen; aber ihre erstere Delikatess verlieren sie doch etwas.

Man kann aber auch zu aller Zeit den Sommer hindurch frische Nusskerne zum Nachtisch liefern, oder sie wenigstens so bereiten, daß sie den frischen im Ansehen und Geschmack ähnlich sind. Man legt nämlich 18 Stunden vor dem Genuß die trockenen Kerne in Rahm oder fette Milch, nachdem man zuvor etwas süßes Mandelöl (zu einem halben Schoppen etwa einen Fingerhut voll) darauf gegossen hat. Man erhält dann den Rahm mit den Nusskernen 12 Stunden lang lauwarm, oder mäßigwarm, entweder auf Kohlen oder heißer Asche, oder am bequemsten auf einem warmen Ofen. Nach 12 Stunden werden sich die Kerne gut schälen lassen. Die geschälten Kerne werden sogleich in Salzwasser geworfen, und einige Stunden darin liegen gelassen. Sie werden von Nüssen,

die frisch vom Baume kommen, an Süßigkeit und Geschmack nicht zu unterscheiden seyn.

Nüsse zum Einmachen, zum Verkauf für die Zuckerbäcker, und zwar von Flecken reine Nüsse, werden im Julius, ehe ihr Gehäuse zu hart wird, behutsam mit der Hand ohne Quetschung an einem trockenen Tage gepflückt.

§. 5.

Beschreibung der bekannten inländischen Nussarten.

1) Die Pferdsnuss. Noix de Jauge. The Large Walnut.

Die größte unter den Nüssen, oft wie ein Vorderer Apfel groß. Meistens aber ist die Schale vom Kern nicht ausgefüllt und nach Verhältniß klein. Man hat auch eine Spielart von dieser Sorte, die ganz große Kerne hat, und für die Tafel sehr vorzüglich ist. Anders als dem Pferdsnussbaum der strenge Winterfrost vor andern Nussbäumen am meisten nachtheilig.

2) Die gemeine länglichte Nuss.

Sie ist vorzüglich, hat einen vollen Kern, ist ansehnlich und hat keine allzuharte Schale. Man hat davon eine Spielart, welche die Frühnuss heißt, und 2 Wochen früher reift.

3) Die dünnschaligste Baumnuss. Die Messennuss. Noix Mesange.

Ihre Schale ist vorn an der Spitze oft ganz dünn wie Papier, daher ihr die Vögel, besonders die Meisen, sehr nachstreben. Sie ist länglicht, etwas seigig; hinten hat sie auch keinen vollen Kern. Es giebt aber auch eine Spielart, wo die Kerne vollkommen sind und die Schale ausfüllen. Auf den Frost ist der Baum auch etwas empfindlicher, als seine Brüder,

4) Die gemeine runde Nuss.

Sie hat einen vollen, schwachhaften Kern, eine nicht allzuharte Schale und ist ansehnlich groß. — Der Baum ist nicht zu verachten.

5) Die große Steinnuß.

Sie hat die Größe der vorigen, und eine sehr harte Schale. Zum Oehl schlagen ist sie die vorzüglichste. Ihre Schale ist voll ausgefüllt von den Kernen, die sehr oelreich und schmackhaft sind, und der Baum ist sehr fruchtbar.

6) Die kleine Stelnnuß. Die Grübelnuß.

Sie kommt mit der vorigen, außer der geringeren Größe, gänzlich überein.

7) Die Niesen - Walnuß.

Sie ist der wahre Riese unter allen Nüssen, da sie die Größe eines Mänskees erreicht, und nicht selten 4 Zoll lang und 3 Zoll dick wird. Die Schale ist sehr dünn, wie von der Meisennuß, so daß oft der Kern an der Spitze der Nuß zu sehen ist. Der Baum ist nicht so empfindlich auf die Kälte, wie die Pferdenuß; es haben kleine, 2 Fuß hohe, junge Bäumchen in der Baumschule den unerschrocken kalten Winter von 1799 auf 1800 ausgehalten. Ueberdies hat der Baum die gute Eigenschaft, daß er sehr früh, oft schon im dritten Jahre nach seiner Pflanzung, Früchte trägt.

8) Die Blutwalnuß.

Eine sehr merkwürdige seltene Baumnuß, die so, wie die Bluthaselnuß, eine rothe Haut um den weißen Kern herum hat. Sie ist im Schwarzburg-Rudolstädtschen, und in Erfurt bekannt. Sie ist keine bloße Spielart, sondern pflanzt sich durch den Samen, durch die Nuß, fort; ist aber durch die kalten Winter sehr selten geworden.

§. 6.

Von dem Amerikanischen Walnußbaume.

Man hat hin und wieder in unserem Teutschlande die Anpflanzung der Nordamerikanischen Nußbäume versucht, weil unsere elbennischen so oft durch kalte Winter getödet, und ihre Früchte so leicht und oft durch den geringsten Frühlingfroß verderben werden; da hat man denn jene Art, besonders die schwarze Walnuß, vorzuziehen befunden. Nicht nur, die außerordentliche Dichtig-

- 11) Der weiße Wallnußbaum. Der Hülere-
Nußbaum. *Juglans alba*. White Virgi-
nia Walnut oder Hickery-Nut. (Linn. II. 24.
191. Gatt.)

Zwar die geringste Sorte, aber zum Dehlſchlagen ſehr empfehlend. Sie iſt das, was unter unſern deutſchen Nüſſen die Größelnuß iſt. Die Frucht iſt beſonders geſaltet; an beiden Enden ſpitzig, von der Größe einer Nuß-
latennuß; die Schale ſehr weiß, ſteinhart; der Kern zer-
theiligt, voll, ausgeſceyft, ſüß und wohlſchmeckend, aber
klein. — Der Baum hängt ſich außerordentlich voll. Sein
Holz iſt ſehr feſt und hart. Sein Vaterland iſt Pen-
ſylvanien.

B. Schalenobſttragende Stauden.

Vierzehntes Kapitel.

Die Haſelnußſtaude.

§. 1.

Herkunft und Beſchreibung der Haſelnußſtaude.

Der lateiniſche Name der Haſelſtaude, *Corylus Avellana*, führt uns dieſelbe zwar aus Avel, von der Stadt Avellino im Fürſtenthum Venevento, weil ſie in daſiger Gegend ſehr häufig gezeuget iſt und ein beträchtlicher Handel mit ihren Früchten, beſonders nach Mailand, Rom und Venedig getrieben wird; allein ſie ſtammt doch eigentlich aus Kleinaſien (jezt Matollen genannt) her, und wurde von den Römern *Nux pontica* genannt, weil dieſe ſie von Pontus brachten, und nach Italien, beſonders häufig nach Sicilien, verpflanzten; weßwegen ſie auch die ſiciliſche Nuß heißt. Plinius gedenkt deſelben B. 15. Kap. 22. Das mag nun aber nach der Umſchichte alles wohl ſeine Richtigkeit haben in Hinſicht der großen und kleinen Sorten der Haſelnüſſe, beſonders der ſo

genannten großen spanischen Maß; aber alle Waldungen unseres Deutschlands beweisen zur Genüge, daß wenigstens der gemeine Haselnußstrauch, der allenthalben von selbst wächst, bey uns von jeher einheimisch sey, sowie auch der öftere gute Erfolg der Fortpflanzung der samen Sorten in ihrer ächten Art durch den Samen dies bekräftiget.

Nach dem Pflanzensysteme des Alters Linné gehört der Haselnußstrauch in die achte Ordnung der ein und zwanzigsten Pflanzentasse, welche Monoecia Polyandria genannt wird, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche Blüthen mit halbgetrennten Geschlechtern, zugleich männliche und weibliche Blumen, und mehr als 7 Staubfäden haben. Botanisch wird er so beschrieben: *Corylus* (*Avellana*) *stipulis ovatis, obtusis*, d. i. *Corylus*, mit eysförmigen stumpfen Blattansätzen, mit runden Blättern, mit männlichen Blüthen in langen Käychen, und mit weiblichen Blüthen, welche dicht an dem Zweige sitzen (und von einer Hnoepse umschlossen sind,) auf welche Nüsse sitzen, die in große, dünne, spitzige und lang ausgezackte, oben offene Hülsen eingeschloßt sind. Die Haselnünde bringt zwar ihre männlichen und weiblichen Blüthen, aber nicht wie die meisten Pflanzen und Obstbäume so, daß sowohl die männlichen als die weiblichen Geschlechtstheile in jeder Blüthe unmittelbar neben einander sitzen, sondern so, daß auf jedem Strauche manche seiner Blüthen bloß männliche Geschlechtsheile haben, andere aber bloß weibliche. Die männliche Blüthe befindet sich in sehr langen, hängenden, walzenförmigen und schuppigen Blumenrispen auf ästigen Stielen, zwischen deren halbrunden Schuppen nur einzelne Blümchen sitzen. Schon im Herbst kommen die Käychen, aber sehr enge zusammengeschlossen, hervor, verlängern sich darauf im Winter, und geben frühzeitig, oft schon Ende Februars oder Anfang März, ihren Blüthestaub als ein gelbes Mehl zur Befruchtung der weiblichen Blüthe von sich, die noch sehr tief in den blättrigen Hnoepsen eingeschloßt ist, und erst spät in reifen, gekrümmten, sehr zarten Stielen ohne Blumenblätter recht sichtbar wird. Diese wachsen zwar auf eben demselben Strauche, aber aus

andern und besondern Nutzen in Gestalt runder, kurzer Kndyse und blättriger Knospen. Sie nehmen die verästeltende Befruchtung auf, und dann ersolget wechseltweis die mandelartige Frucht, die wir Haselnüsse nennen.

Der Haselnußstrauch erreicht eine Höhe von 12 bis 20 Fuß; man kann damit Wände und Mauern wie mit Tapeten bekleiden. Er läßt sich zwar auch manchmal durch Kunst und Fleiß zu einem aufsehnlichen hochstämmigen Baume ziehen, wenn er frey steht und von andern Bäumen nicht gedrängt wird, wie man denn wirklich haweissen ganz außerordentlich große Haselnußbäume findet; indessen ist dies doch eine Seltenheit und eine Ausnahme von der Regel. Die Natur scheint den Hasel keinesweges zum Baume, sondern zur Staude bestimmt zu haben; sie tragen auch im Alter nicht mehr häufig, wo man sie dann ausbohren oder über der Erde abhauen soll, damit junges Holz wachse.

Der Haselstrauch ist sehr dauerhaft, nimmt mit geringem Erdrück und auch mit einer schattigen Lage vorlieb; allein in guter, schwarzer, lockerer Erde hat er den stärksten Trieb und den freudlichsten Wuchs. Will man ihn wohl pflegen, so erfrische man alle Herbst oder Frühjahr seine Wurzeln mit neuer guter Erde, und vermindere seine wilden Schossen.

Diese nützliche Staude verdient allerdings, daß man eine kleine Aufmerksamkeit auf sie verwende, da wir vorzügliche Sorten haben, deren Früchte im frischen Genusse oft die besten Mandeln übertreffen. Sie verdienen auch wohl einen Platz in dem Obstgarten zur Vermehrung der Nussfrüchte, weil man auch schattigte, ja mittenwüchsigte Gassen und Mauern gar nützlich damit bekleiden kann.

§. 2.

Verpflanzung und Erziehung der Haselnußstaude, und ihre Stelklanon.

Der gemeine wilde Haselnußstrauch wächst in großer Menge wild in Wäldern und an Heden. Die edlern Sorten werden meistens durch Wurzelaußläufer fortgepflanzt, deren sie sehr viele treiben. Diese werden im Winter oder Frühjahr ausgegraben, und entweder, wenn

stark sind, sogleich an ihre bestimmte Stelle, oder wenn schwach sind, in die Pflanz- oder Baumschule gesetzt.

Außerdem können sie füglich durch Ableger gezogen werden, indem man vom Herbst bis an das Frühjahr tiefe, schwache, mit vielen Augen besetzte Schüsse 4 bis 6 Zoll tief in die Erde beugt, und ihre Enden heraufstehen läßt. Im folgenden Herbst, wo sie Wurzeln gezogen haben, werden sie verpflanzt und weiter erzogen.

Aus den Samen und Nüssen selbst kann man auch erziehen. Sie arten zwar bisweilen, zumal in einem geringen Erdreich, aus; indessen kann man auch dadurch allerhand neue und meistens recht treffliche Sorten erhalten, wie denn verschiedene der folgenden wirklich aus Samen erzogen sind. Ihre Lage muß kühl und feucht seyn. Man legt die schönsten Nüsse von beliebigen Sorten im Winter bis in den Februar in Sand, und hernach 2 Zoll tiefe Furchen in die Erde; man kann sie auch gleich nach ihrer Zeltigung in das Pflanzenbeet legen. Nach 1 oder zwei Jahren werden die jungen Reiser in die Baumschule versetzt und weiter erzogen.

Endlich lassen sie sich auch gut veredeln, noch besser okuliren, und dadurch auf andere junge Haselaussaude nach der gewöhnlichen Methode veredeln.

Will man versuchen, sie hochstämmig zu erziehen, läßt man das Reis bis auf 6 Fuß Schafthöhe fortwachsen, schneidet es dann in dieser Höhe ab, läßt es am Gipfel Zweige treiben, und die Krone bilden. Hernach hält man den Schaft von Nebenprossen rein, und läßt die Kronenweige frey fortwachsen. Nur gar zu lang umherschweigende oder niedrig herabhängende Zweige werden verknippt; verflüssigte zur Verwirrung sich anlassende Triebe in der Mitte der Kronenweige werden zeitig aufgeschnitten.

Halbhochstämmige werden zu 4 Fuß Schafthöhe erzogen. Zu Spallieren und Bekleidungen der Mauern werden die Reiser zu 2 Fuß über der Erde abgesehnitten; und nun läßt man sie nahe über der Erde sächerförmige Zweige treiben.

Was die Klassifikation der Haselnüsse betrifft, so muß man zuerst, um sie systematisch zu klassifizieren,

ren, ihre Charakteristik festsetzen, und ihre Merkmale zusammen, die jeder Art besonders eigen sind.

Die grüne Hülse, die Nasse oder Schale, ist eigentlich der Hülch der weiblichen Blüthe, und so lange der mütterliche Schooß der Frucht, bis sie völlig reif geworden ist. Sie ist theils schon durch die Farbe verändert, da sie bald ganz grün, bald bräunlich ist; theils in ihrer Gestalt, Verlängerung und Bedeckung der Nuß. Die Hülse schließt, da sie bald ihre äußersten Enden in mehr oder weniger zertheilten Spizen auseinander breitet und darüber die Nuß geht, wie fast alle wilden Haselnüsse, und fest an der Nuß angeschlossen, ohne sie entweder ganz zu bedecken, oder nur bis an die Spitze, oder nur wenig über sie hinand ragend, wie bei den meisten großen Arten Haselnüssen.

Auch die Größe und Form der Haselnußfrüchte ist verschieden. Die Größe ist relativ; wir nennen hier die wilden Haselnüsse gegen die Niesennuß, obgleich nach Standort, Erde, Kultur u. ihren Antheil dabei hat. Es giebt ferner runde, d. h. solche, die der Kugelform sich nähern; lange, die entweder selbstig zulauften, oder nur einer kurzen Spitze abgebrochen sind; stumpfsichtige. Diesen Unterschied findet man auch sogar im Walde unter den wilden Haselnüssen. Es giebt edle, kurze, von runder Form u. Auch der Schild der Nuß, das dickere Ende, wo die Nuß in der grünen Schale fest sitzt, und weiß ist, wenn man sie ausbricht, ist bald groß, wie gewöhnlich bei den edlen Nüssen, bald klein, wie bei allen wilden Haselnüssen; bald flach, wenn er eine horizontale gleiche Fläche hat; bald uneben, bald spitzig, wenn er sich gegen die Spitze merklich erhebt.

Daher lassen sich die Haselnüsse leicht in drei Hauptgattungen klassifiziren:

1. In eigentliche Haselnüsse, wozu die wilden gehören, und die Sorten, die sich derselben nähern, obgleich in Hinsicht einer härteren Schale, einer stärkeren inneren Bedeckung des Kerns, einer großen, flatternden äußeren Hülse, eines kleinen Schildes u. In der Form, Größe und Zeit der Reife sind sie sehr unterschieden.

2. In Kambrisnüsse, Kambrisnüsse u.

stlich Langbartsnüsse, weil sie nach ihrer Länge, Größe und Gestalt einem vor Alters langen wohlgeschrittenen Bart gleichen. Deswegen heißen sie auch in vielen Gegenden Teutschland Bartnüsse, woraus viel deutlicher erhellt, warum sie Langbartsnüsse heißen, und ist das sie aus der Lombardien hergekommen seyn soll.

Sie unterscheiden sich von den übrigen Haselnüssen sichtlich durch ihre lange, theils spitzig anlaufende, theils zu abgerundete Form, durch ihre weiche Schale und den harten Kern, der von keiner innern rauhen Schale bedeckt ist.

Diese haben gewöhnlich eine fest ansetzende grüne Hülle, welche entweder über die Nuß lang hinweggeht, wie bei der Blutnuß zc. oder nur bis an die Spitze der Nuß reicht, oder sie nur halb bedeckt. Einige sind ihrer Gestalt nach ablaufend spitzig nach vorn, andere zylindrisch und gleicher Dicke, und vorn abgerundet.

3. In runde spanische Nüsse, welche bei uns vorzüglichsten Größe zugleich keine dicke hölzerne Schale und keine rauhe innere Bedeckung des Kerns haben, und der die Schale gut ausfüllen. Hieron giebt es viele Sorten, welche sich durch Größe, Gestalt, Zeit der Reife zc. unterscheiden; sie sind theils edel; theils gewöhnlich, rund laufend, theils platt gedrückt zc. — Ihre grüne Hülle bedeckt sie bald nur halb, bald nur bis an die Spitze, weil sie auch flatterhaft, oder von der Nuß eren stehend und weit über sie hinausreichend. Sie sind diejenigen Sorten, welche die Römer *Nux pontica* nannten, und die von da nach Spanien kamen und daselbst cultivirt wurden.

Diese Art Nüsse nicht nur, sondern auch die Langbartsnüsse werden häufig Zellerüsse genannt, von dem Kloster Zelle bei Würzburg, wo vermuthlich ehemals die vorzüglichsten Sorten Haselnüsse von den Mönchen cultivirt und hier verbreitet wurden. Der Name kann aber zu keiner pomologischen Klassifikation dienen. Die frühesten Sorten werden auch oft Augustnüsse, Augustnüsse genannt, weil sie im Augustmonat reifen.

Was übrigens dieses in der That edle Eschenschellreißer, so hat man sich bis auf die neuesten Zeiten nicht auf dessen Kultur gelegt, wie es dies doch wohl ver-

dient hätte. Außer der Haltbarkeit und Brauchbarkeit der Haselnüsse, die zugleich ein sehr gutes Oehl geben, und eine feine Zunge nicht leicht eine Mandel aus Breven oder Itallen einer frischen guten Haselnuß vorgehen; man wird sie von reizenderm Geschmack finden, als eine Nudel, besonders die Blatnuß. Sie verlieren zwar vollen Reiz, wenn sie dürr sind. Man kann sie aber lange frisch erhalten, wenn man sie in gläserne Flaschen thut, und in Keller stellt, oder noch besser in einen Brunnen, oder sonst unter Wasser hält, oder sie in etwas feuchten Sand legt. Sie bekommen dem Magen, nach Tische genossen, sehr gut. Auf Reisen bey Hitze und Ermattung stillen sie den Durst; und wer bey Städten wohnt, wo er sie in Menge im Verkauf ziehen kann, wird den Platz des Gartens, der etwas schattigt seyn kann, sehr gut variiressirt finden.

5. 3.

Bezeichnung der vornehmsten Sorten Haselnüsse.

- 1) Die Romanische oder Römische Nuß; auch die Vargellonische, die große Spanische edigte Nuß genannt, ferner die große, runde, bunte Zeller Nuß.

Die eigentliche *Nux pontica* der Römer, welche zu Anfange des fünfz verfloßenen Jahrhunderts aus Italien ins Reich gekommen ist. Sie ist eine der vornehmsten, schönsten und besten, auch fruchtbarsten Haselnüsse. Er ist gestauchet, dick und hat verschiedene Ecken. Ihr Schale ist weiß, glatt und von einem fast viereckigten Umrisse. Von dem Schilde laufen dunkelbraune und hellere Streifen nach der Spitze zu; daher man sie die bunte Nuß, *panache*, nennen wollte. Ihre Schale ist nicht sehr hart, und springt zuweilen bey vollkommener Reife auf dem Baume oder von einander. Ihr grünes Gehäuf hat starke, ungleiche weit auseinander gespreizte Franzen, die der Nuß auf dem Baume sehr großes Ansehen geben. Der Kern ist süß und wohlschmeckend, und füllt die Schale so vollkommen aus, daß er die Nerven und Erhöhungen der Schale enthält, auch wenn er dürr ist. Die Nuß reist Ende August. — Der Baum trägt gern in Büscheln, vor andern so

knüpfen ein Jahr früher, und giebt gern junge Wurzel-
lebe.

2) Die Hallische Niesennuß.

Eine der größten und schönsten Haselnüssen, die aus
der großen Ganslebischen Zelleruß entstanden ist. Ihre
hellgrüne Hülse liegt fest über der Spitze zusammen, und
öffnet sich erst, wenn die Nuß fast überreif ist. Die Nuß
ist oben fast rund. Ihr Schild ist groß, hoch, fast rund
im Umkreise und weiß. Die Schale ist dünn und so macht
beim Aufmachen gern in zwei gleiche Hälften. Der Kern
ist hart, und fein von Geschmack. Die Stange trägt häu-
figer einzeln, als in Fruchtbüscheln. Sie blüht um 14 Tage
früher als andere und wird erst in der Mitte Septem-
bers reif.

3) Die länglichte Niesennuß.

Ist nicht ganz so groß und so dick, etwas mit einer
mehr zulaufenden, doch etwas stumpfen Spitze, übrigens
mit jener gleich kommend.

4) Die große runde spanische Nuß. *Coryl.*
avel. fructu maximo rotundo.

Sie ist groß, rund, glatt, hat einen vollen, süßen
und wohlgeschmeckenden Kern und reift Ende Augusts.

5) Die Byzantinische oder türkische Nuß.
Coryl. columna lin.

Diese bleibt unter allen die kleinste Stange; sie hat
ähnliche Blätter. Die Frucht ist nicht groß, rundlich und
glatt; die grüne Hülse hat starke Einschnitte.

6) Die Kradnuß; die Mandelnuß mit dün-
ner Schale.

Man kann sie mit den Fingern ausdrücken. *) Sie
ist groß, mehr rundlich, als lang; der Kern voll, süß
und gut.

*) Das sich noch nicht befüllt.

7) Die Blutnuß. Die rothe Lambertenuß.^{*)}

Sie war von jeher sehr beliebt, und hat einen vollen süßen Kern von einem eigenen angenehmen Geschmack. Sie ist länglicht, aber etwas spitzig zulaufend, mittelmäßig groß; die Schale ist dünn, röthlicht, und der Kern hat eine dunkelrothe Haut. Auch die Blätter zeichnen sich durch einige Adthe aus; so wie auch die männliche Blüthe zur Blüthezeit durch eine kränzlich röthere Farbe von allen übrigen Arten und ihren Sorten sich deutlich unterscheidet. Ihr grünes Gehäuse geht geschlossen über die Nuß. Sie zeltet früh, Mitte Augusts und pflanzt sich zu ihrer Art durch den Samen fort, oder durch Wurzelstöcke.

8) Die Lambertenuß, die weiße Lambertenuß.

Eine Schwester der rothen, und ihr in allem ähnlich, nur daß der Kern eine weiße Haut hat, und die Schale auch weiß ist. Sie hat zwar jenen besondern süßen Geschmack nicht, ist aber doch recht gut, süß und milderartig.

9) Die Zellernuß. (Die gewöhnliche.)

Sie ist länger, als die vorhergehende; unten etwas dick, und geht von der Mitte an gegen die Spitze hin zu. Ihr grünes Gehäuse bedeckt sie nicht ganz. An den Seiten theilt sie sich und macht die Nuß bloß. Ihre Schale ist nicht dick, ihr Kern voll, süß und von gutem Geschmacke. Ihr Name stammt vom Kloster Zell im Bisthum Würzburg, wo sie die Mönche sehr geachtet hatten.

10) Die kleine Zellernuß.

Sie gleicht der vorigen sehr, ist aber kleiner.

11) Die Günsleibische Zellernuß.

Diese hat der würdige Pf. Henne aus dem Orden gezogen. Sie ist gewöhnlich gegen 1 1/2 Zoll lang

*) Sie wird auch von manchen die Ruchenuß genannt, weil wegen ihrer vornehmlichen stossenden Kraft in der That gewissermaßen für dornig gehalten wurde.

7) Soll dick, und pyramidenförmig; etliche sind edel. Ihr grünes Gehäuse ist außerordentlich breit, fast 2 Zoll lang, mit sehr tiefen Einschnitten und flatterhaft. Sie zellt nicht früh.

12) Die Italiensche Nuß. Die große Zellernuß.

Sie ist sehr groß, dick und zwar nach der Länge von gleicher Dike, glatt und oben abgerundet. Die grüne Hülse reicht zwar etwas über die Nuß hinaus, läßt sie aber doch oben zur Hälfte bloß. Ihr Kern ist trefflich.

13) Die frühe Zellernuß.

14) Die lange Zellernuß.

Sie ist über 1 Zoll lang, walzenförmig und fast von gleicher Dike, oben rundlich und etwas dicker, als unten. Die grüne Hülse reicht nur bis an die Mitte der Nuß. Der Kern ist voll, süß und vorzüglich.

15) Die dicke Zellernuß.

Diese ist etwas kürzer, aber dicker als die vorige, oben abgerundet. Die grüne Hülse ist flatterig und geht fast über die Nuß. Der Kern ist voll, sehr gut, und hat darin einen Vorzug, daß sich der Kern trocken am besten erhält.

16) Die süße Zellernuß.

Sie ist nicht so groß als obige, sondern von der Größe der gewöhnlichen, und fast von gleicher Form. Ihr Vorzug ist, daß sie süßer schmeckt, als alle andere Nüsse.

17) Die Baumhaselnuß. *Corylus avellana*.

Diese läßt sich am besten zu einem Nanne erziehen. Sie trägt ihre Nüsse in kleinen Klumpen beisammen. Die Nüsse sind mittelmächtig groß, und haben volle Kerne, die süß und von gutem Geschmack sind.

IV. Klasse.

B e e r e n o b s t.

A. Beerentragende Bäume.

Fünfzehntes Kapitel.

Von den Maulbeerbäumen.

§. 1.

Beschreibung der Familie der Maulbeerbäume (*Morus*.)

Wir kennen diejenigen Beerentragende für unsere Obgärten taugliche Bäume, welche den Namen schwarze und rothe Maulbeerbäume führen, wovon sich aber vorzüglich der schwarze bey den Obstliebhabern empfiehlt und schätzbar macht. Mancher ist wohl begierig, seine kleine Familie wenigstens im Vorbengehen, oder auch nur dem Namen nach kennen zu lernen. Linné in seinem Pflanzensysteme macht uns mit 7 Arten der Pflanzengattung *Morus* bekannt, welche sind:

- 1) Der schwarze Maulbeerbaum, *Morus nigra, foliis cordatis scabris.*
- 2) Der rothe Maulbeerbaum, *Morus rubra, foliis cordatis subius villosis cylindricis.*
- 3) Der weiße Maulbeerbaum, *Morus alba, foliis oblique cordatis laevibus.*

Dieser aus Persien und China herkommende Baum ist der bekannte Erzieher unserer Seidenwürmer, den unsere Natur sehr gut an unser Klima gewöhnt hat. Als Obbaum aber kommt er nicht dem rothen nicht in Betracht, obgleich seine weissen, süßen Beeren essbar sind. Sie haben aber wenig Reich für den Genuß, weil sein Saft, der schwarze, unsere Tafel sehr gut besetzt.

- 4) Der indianische Maulbeerbaum, *Morus indica*, foliis ovalo-oblongis, utrinque aequalibus, inaequaliter serratis.

Ein zur Schadfärberey sehr nützlicher Baum.

- 5) Der Färber-Maulbeerbaum, *Morus tinctoria*, foliis oblongis, basi hinc productionibus spinis axillaribus solitariis.

Sein Name zeigt schon an, wozu ihn die Natur hauptsächlich bestimmt hat. Er ist jedoch nicht so vorzüglich zum Färben, als der vorhergehende. Indessen wird sein Holz nach England gebracht, und von den Färbern zum Roth- und Gelbfärben gebraucht. Sein Vaterland ist Jamaila und Brasilien. In unserm Klima dauert er nicht aus, sonst würde er wegen seiner starken Stacheln auch zu Hecken sehr tauglich seyn.

- 6) Der tartarische Maulbeerbaum, *Morus tartarica*, foliis ovato-oblongis, utrinque aequalibus, aequaliter serratis.

Dieser Baum wächst an der Wolgau, und soll nach Forsters Versicherung für die Seidenwürmer das beste Futter geben. Er ließe sich auch nicht schwer an unsere Himmelsgegend gewöhnen.

- 7) Der Papiermaulbeerbaum, *Morus papyrifera*, foliis palmatis, fructibus lispidis.

Dieser aus Japan abstammende Baum ist bey uns etwas bekannt, nicht sowohl wegen seiner Bestimmung und Brauchbarkeit, als hauptsächlich zur Vermehrung des ausländischen Wohlgeles in den englischen Anlagen. Obgleich er ein warmes Klima zum Vaterlande hat, so dauert er doch unsere härtesten Winter aus. Seine Blätter kommen im Frühsommer, und zwar viel früher als unser naturreiferer, schwarzer Maulbeerbaum, ganz bläulich, stahlfarben heraus; sie haben starke Nusschnitte. Seine Triebe sind

IV

B e e

A. Bee

F ü n f

Zon

Beschreibung

Wir kennen
 gärten tauglich.
 rothe Maulbe
 der schwarze
 bar macht.
 mitte wenigste
 men noch le
 sohene mach
 ras bekannt

1) Der
gra2) Der
so
li3) De
f
le

Baum wird nicht sehr aufschallend, aber eine weit umher ausgebreitete dicken Schaft, der gern schleifend aber von seiner Jugend an mit so kann man ihm auch einen schönen ansehen. Seine Wurzeln sind gelblich und nicht tief. Daher ist es wenn man ihm beim Versetzen einen 6ten und 8ten Jahr glebt, damit er stehen bleibe. Seine Früchte trägt er und zwar an den kurzen starken Seiten in demselben Sommer aus den Spitzen der vorher getriebenen Zweige hervorgehen man ihm auch seine Zweige nicht abgesehen er ist ein hebes Alter er unsern Himmelsstrich wohl gefallen läßt, doch wegen der in manchen Wintern sehr eine arbedeige Lage geben; er schickt sich am besten, wo er mit einem geringen, trockenen Erde, oder in einem Graslande im Hausgarten nimmt. Er ist ein überaus williger und fruchtbarer Baum. Gleich im zweiten Jahre, sobald er zu blühen macht, fängt er an zu tragen; er reicht seinen nach und nach reisenden, angenehmen süßlich süßen, weinhaften Früchte, seine halbhängerlangen Beeren, zum Genuß, so daß man alle an den Früchten eines erwachsenen Baumes immer satt zu essen haben. Es wäre ein rechtlicher Fall, wenn sie in einem Jahre ausfallen. Denn da dieser Baum spät in Gasse tritt, und da seine Blumen und Beeren aus dem Winter kommen, so leidet seine Fruchtbarkeit nicht die Frühlingsschneise. Ueberhaupt ist er ein recht

würdiges Phänomen ist es, daß es sich bis unter 50 kaum bey einem Mannbeer-

Die Rinde und des Baustubens sind sie den Tannen-
es erfindet, erfindende, süßende und der Tannen-
die Ephe.

sehr haarig und hohl, und seine Früchte bestehen aus vier purrothen Beeren, von der Größe einer Erbse, die oben uns keinen reifen Samen bringen; er muß daher durch Schößlinge, wie zum Theil der schwarze Maulbeerbaum fortgepflanzt werden. In Indien wächst er zu einem geraden, dichten, sehr astigen Baume, der eine kastanienbraune, dicke, feste, klebrige, und von außen nach der Rinde hat. Von dieser Rinde machen die Indianer seines Parier durch mannigfaltige Zubereitung, so wie auch Stride, Zeug und mancherley Dinge.

§. 2.

Beschreibung des schwarzen Maulbeerbaums.

Aus der vorhin erwähnten Familie ist der schwarze Maulbeerbaum, *Morus nigra* L. Mürier a feu noir, der vorzüglichste Beerenbaum in unseren Gärten und an unseren Häusern. Die Römer holten ihn aus dem Vaterlande des Pflschenbaums, aus Persien, und verpflanzten ihn nach Italien, wo er noch an den Gerbsten häufig befindlich ist. Obgleich seines warmen Vaterlandes hat er sich doch überaus wohl an unser Klima gewöhnt, dauert unsere stärksten Winter aus, wenn er nur eine etwas gedeckte Lage hat, und bringt jährlich große ansehnliche und schöne Früchte, die vom Anfange August bis Ende Septembers reif sind.

Linne setzt ihn in die vierte Ordnung der ein und zwanzigsten Pflanzenklasse, die den Namen Monoceria tetrandria führt, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche Blumen mit halbgetrennten Geschlechtern, oder jeder Pflanze zugleich männliche und weibliche Blüthen und in jenen 4 Staubfäden haben. Er wird beschrieben: *Morus (nigra) solis cordatis scabris*, d. i. Morus, mit herzförmigen, rauen Blättern, und kleinen männlichen und weiblichen Blüthen ohne Nebenblätter. Die männlichen Blumen erscheinen in Köpfchen, die weiblichen aber sitzen in rändlichen, dichten Büscheln; auf sie folgt eine länglichte, sehr saftreiche, bis fingerlange schwarze Beere, welche aus lauter Androsien besteht, deren jedes ein einzelnes Samenkorn enthält. Sie wird im August und September reif.

Der Maulbeerbaum wird nicht sehr ansehnlich, da 20 Fuß hoch, macht eine weit umher ausgebreitete vogel-ähnliche Krone, und einen dicken Schaft, der gern schief steht. Wenn man sich aber von seiner Jugend an mit Mühe geben will, so kann man ihm auch einen schönen geraden Stamm ansehn. Seine Wurzeln sind gelblich und massig; der Baum schlägt sie nicht tief. Daher ist es ihm wohl gethan, wenn man ihm beim Versetzen einen guten Pfahl bis ins 6te und 8te Jahr steckt, damit er hier und gerade stehen bleibe. Seine Früchte trägt er in jungen Holze, und zwar an den kurzen starken Sommerlatten, welche erst in demselben Sommer aus den Enden der des Jahres zuvor getriebenen Zweige hervorgehen sind; weswegen man ihm auch seine Zweige nicht kürzen darf. Obgleich er erst ein hohes Alter erreicht, und sich unsern Himmelsstrich wohl gefallen läßt, muß man ihm doch wegen der in manchen Wintern sehr kalten Nöthe eine gedeckte Lage geben; er schlägt sich an die Häuser, wo er mit einem geringen, trockenen Lage in einer Ecke, oder in einem Graslande im Hausgarten u. dergl. vorlieb nimmt. Er ist ein überaus williger und schätzbare Baum. Gleich im zweiten Jahre, sobald er seine Krone macht, fängt er an zu tragen; er reicht Wochen lang seine nach und nach reifenden, angenehmen, saftigen, säuerlich süßen, weinhafte Früchte, seine Samen, *) halbhängerlangen Beeren, zum Genuß, so daß die ganze Familie an den Früchten eines erwachsenen Maulbeerbaumes immer satt zu essen haben. Es wäre ein ganz außerordentlicher Fall, wenn sie in einem Jahre ausreifen sollten. Denn da dieser Baum spät in Laub tritt und austreibt, und da seine Blumen und Beeren aus dem jungen Holze kommen, so leidet seine Fruchtbarkeit nicht durch die Frühlingsfröste. Ueberhaupt ist er ein rechter Baum.

Ein merkwürdiges Phänomen ist es, daß es sich bilden — jedoch unter 50 kaum bey einem Maulbeer-

*) Bey der rothen Röhre und bey Maulbeern sind sie den Tausenden eine besonders gesunde, erquickende, kühlende und der Hitze widerstehende Speise.

baum — trägt, daß mehr oder weniger Nessel an demselben, blüßweilen alle, lauter männliche Blüthen tragen, welche als lange, zottige Kötschen hängen und denjenigen vom Walnuszbaume etwas ähnlich sind. Kotsch sind solche Bäume zum Theil oder ganz unfruchtbar; auch tragen solche Nessel beständig männliche Blüthe. Derselbe Umstand ereignet sich auch unter den von einem ganz fruchtbaren Baume erzeugenen. Es ist noch unbekannt, woher diese Ausartung komme. Indessen sollte man von solchen Bäumen, die einige männliche Blüthe setzen, keine neuen Ableger erziehen. Gewöhnlich findet sich diese männliche Blüthe bey dem Raviermaulbeerbaume, und dem rothen Maulbeerbaume.

§. 3.

Seine Fortpflanzung und Erziehung, sowohl hochstämmig als zwergig.

Der Maulbeerbaum wird hier nur durch Ableger fortgepflanzt. Man macht Kasten, oder nimmt Körbe und bringt sie am Baume an, so gut es geht. Diese füllt man mit Erde, beugt im Herbst oder Frühjahre die jungen Nessel 3 bis 5 Zoll tief ein, und läßt sie an der Spitze hervorstehen. Kann man seine Zweige an den Boden bringen, oder einem jungen Baume seine ganze Krone in die Erde beugen, so macht man es eben so, und dann gebraucht man keine Kasten. Am folgenden, das besser im zweyten Herbst, haben diese Ableger Wurzeln geschlagen, so daß sie von dem Maulbeerbaume abgeschnitten und in die Baumschule versetzt werden können, wenn sie dann mit einem 6 Fuß hohen Schafte zu hochstämmigen Bäumen erzogen werden. Man kann sie aber auch zu Halbhochstämmigen, und zu Zwergbäumen erziehen, das letztere ganz jung zu 10 bis 12 Zoll hoch über der Erde abgeschuldet werden, wie andere Zwergbäume, damit sie den Seitenzweige treiben.

Man kann sie aber auch durch den Samen erziehen, der im März einen halben Zoll tief in ein neues leichtes Land gesät wird. Man verpflanzt nach 2 Jahren die jungen Stämmchen. Allein es geht dabei langsam her, und die jungen Stämmchen verfeinern sich im Winter. Will man sich aber des Samens bedienen, so

aß man keinen von solchen Bäumen sammeln, in deren Nähe weiße Maulbeerbäume stehen. Denn durch die Zaubrung des Samensauts, mittelst des Windes, von den eissen männlichen Blüthen auf die schwarzen weiblichen wird die Frucht verhärtet, und man erhält dann theils eine, theils rothe, theils weiße Früchte.

Man kann sie auch auf weiße Maulbeerstämmchen pflanzen. Allein die gepflanzten Maulbeerbäume werden nicht alt und so dauerhaft und wachsen langsamer. Wenn man nur starke 10 bis 12 Zoll lange 1-jährige Schüsse im Frühjahr abschneidet, und sie ohne Verletzung in ein schattiges Land steckt (noch besser aber, sie auf eben beschriebene Weise zurichtet, mit dem Baumkiste versorgt, und bey trockener Witterung feucht hält) so wurzeln viele und treiben.

Wenn die jungen Maulbeerbäume ihre Krone gebildet haben, so wird nichts weiter an ihnen geschnitten, als vom Versehen nach Beschaffenheit der Wurzeln nöthig ist; müssen denn etwa im folgenden Jahre zu viele Aeste gesetzt haben, so daß sie zu buschig werden möchten. Ubrigens läßt man ihre Krone frey fortwachsen, nimmt vorher nur das etwa abgestorbene Holz hinweg und verlegt nie ihre Jahrestriebe, weil sie da ihre Früchte ansetzen.

Die Zwergmaulbeerbäume werden wie andere den Spallieren erzogen, und an ihnen wird weiter nichts geschnitten, als etwa im Frühjahr oder Sommer einer der andere junge Jahrestrieb in der Mitte des Baums, wenn hinreichend Holz zur Bekleidung der Mauer zu gewinnen; und wenn sie einmal ihre Stelle bekleiden, so werden ihnen auch ihre Zweige aus erwähnter Ursache nicht gekürzt, sondern nach ihrer ganzen Länge waagrecht fortgesetzt. Hierbei wird darauf gesehen, daß statt des im Winter weggenommenen sehr alten zu lang gewordenen nackten Holzes niedriger liegendes, heranwachsendes junges Holz an die Stelle kommt. Sie geben ungemein schöne und angenehme Spallerbäume, welche sich am schönsten auf den Pergammeln geyhen lassen; man hat mit ihnen selber keine Mühe, als daß man sie alle Frühjahr ordentlich anheftet. Man braucht oft gar kein Messer bey ih-

nen; die Auzen, welche vorn heraus treiben wollen, bruch man im Frühjahr mit dem Finger ab. Diese kommen aber selten. Sie wissen nichts von Wassertschößen; alles ist in ihnen fruchtbringend.

§. 4.

Von der Weschossenhelt und Anpflanzung des rothen Maulbeerbaums.

Obgleich der rothe Maulbeerbaum, *Morus rubra* L., *Murier à fruit rouge*, *Murier de Virginie*, dessen Vaterland Biranien und andere Nordamerikanische Provinzen sind, seine Früchte von dem denselben angenehmen, süßsäuerlichen Geschmack trägt, wie die Beeren des schwarzen sind, so verdient doch eher wegen seiner Dauerhaftigkeit für die Seidenwürmer im kälteren Klima, (weil der weiße Maulbeerbaum nicht zum besten ausdauret) häufiger angepflanzt zu werden, als bisher geschehen ist. Er begnügt sich mit einem sandigten, und wächst freudig im gewächstartigen oder lehmigten, oder gemischten Boden. Er treibt früher als der schwarze Maulbeerbaum, und leidet nicht leicht durch Froste. Seine Blätter sind groß, theils herzförmig und ungetheilt, theils in der Jugend, theils in fünf oder mehr Lappen geschnitten, handförmig; bisweilen nur dreilappig. Auch sind sie in der Jugend unten ganz filzig, im Alter aber fast ganz glatt. Sie dienen auch sehr gut zur Speise für die Seidenwürmer. Die Rinde ist aschgrau; die Wurzel rothgelb. Seine Beeren sind hellroth; Geschmack und Größe ist den weißen ähnlich. Er blüht bey uns im May. Seine Käpchen sind lang und walzenförmig.

Die rothe Maulbeere ist auch, wenn sie gut gepflanzt und besorgt ist, für die Tafel oder zum Geiz nicht zu verwerfen. Sie bekommt halbfingerlange Beeren, die aber nicht so dick sind, als die schwarzen Maulbeeren; sie sitzen nicht so gedrängt am Holze, als jene, sondern haben 3 Zoll lange Stielchen. Ihre Farbe bey der Reifung ist schwarz oder braunroth; sie reifen um dieselbe Zeit wie die schwarzen und sind ebenfalls Folgerfrüchte. Ihr Geschmack ist nicht so stark süß als bey den schwarzen; und bey ihrer sanftern Süßigkeit sind sie manchem Baumen angenehmer, als jene, und färben auch nicht so

farb roth. Die Samenlörchen sind von eben der Gestalt und Größe.

Der Baum bildet fast dasselbe Gewächs wie der schwarze; auch blüht er zu gleicher Zeit. Die Blätter des rothen sind nicht so stark, sondern dünner, zieglsamer und feiner gezahnt, als diejenigen des schwarzen.

Seine Fortpflanzung kann nicht durch Stäbeger geschehen, sondern bloß durch den Samen. Dieser muß aus der Beere genommen, von dem Fleische gereinigt, im Schatten abgetrocknet und dann in wohl verklopften Gefäßen aufbewahrt werden. Der Platz, worauf die Saat geschehen soll, wird im Herbst umgegraben, im Frühling wieder, dann ausgegletet, gelockert und klein gemacht. Die Saat geschieht zu Anfange des Novbr. Der Samen darf nur mit 3 Fingern, wie es bey der Klee Saat üblich ist, gegriffen werden; aber kaum den zehnten Theil so tief auf die Erde kommen. Nach 3 oder 4 Jahren werden die Pflanzen ausgehoben und in die Baumschule versetzt. — Er ist noch selten.

B. Beerenobsttragende Sträucher und Stauden.

a) Mit flüssigem Saft:

Der Weinstock.
Die Johannisbeere.
Die Stachelbeere.

b) Mit fleischigter Frucht:

Die Feige.
Die Erdbeere.
Die Himbeere.
Der Saurach oder Berberitzenstrauch.
Die Hainbuche.
Der Hollunder.

Sechzigstes Kapitel. Vom Weinstocke.

§. 1.

Naturgeschichte und Beschreibung des Weinstocks.

Wir schränken uns hier blos auf den sogenannten Haustraubensock ein, d. h. auf den Weinstock, so fern er entweder wie ein Spalierbaum an Häusern, Zäunen und hohen Mauern, oder an Spalieren in Gärten oder deren Vogenhängen gezogen wird, und dessen Frucht blos zum frischen Genuß für die Tafel bestimmt sind. Die Erziehung der niedrigen Traubensöcke zu Wein, und deren Behandlung und Schnitt, (welcher von jenem des Haustraubensocks ganz verschieden ist.) gehört nicht hieher; es sind auch Schriften genug vorhanden, die den eigentlichen Weinbau lehren. Daß wir aber diese edle Frucht zu dem Obste und in den Obstgärten setzen, wird kaum Tadel unterworfen seyn, weil die Traube dazu gehört, und weil wenige Obstliebhaber sich finden werden, die sie

ht an einer reifen und delikaten Traube von einer vorzüglich guten Sorte eben so sehr, und theils noch mehr erzeugen, als an einer andern Obstart.

Uebrigens lehrt die Erfahrung (wie bey allem Obst) wir auch Weinstöcke aus wärmern Ländern mit gutem Erfolg pflanzen können, freilich nicht ganz in der Vollkommenheit, wie in einem für sie noch günstigen Himmelsstrich, doch immer noch delikate genug, zu seyn für den frischen Genuß.

Die Anpflanzung des Weinstocks kam zuerst aus Asien nach Europa. Die Phönizier pflanzten ihn am Ufer des mittelländischen Meeres an. Von da brachte man ihn nach Sicilien, auf die Insel Creta, nach Griechenland, zu Romulus Zeiten wurde er nach Italien gebracht, da kam er nach Gallien, wo ihn die Einwohner noch zu Julius Cäsars Zeiten zuerst im Nordwestlichen Gallien pflanzten. Im Jahr 242 ertheilten die Gallier, Spanier und Britten vom Kaiser Probus die Erlaubniß, Wein zu bauen. Um diese Zeit machten endlich die Teutschen in ihren Waldungen einige Strecken urbar, und führten die Rheine den Weinbau ein. Nachher fiengen auch die Sachsen an, sich auf die Anbauung des Weins zu legen; so hat sich derselbe nach und nach immer weiter ausbreitet.

Das beste Klima für den Weinstock ist der gemäßigste Himmelsstrich (*Zona temperata*) oder in den gemäßigten Ländern, die zwischen dem 40ten und 52ten Grade der Breiten liegen, wie Spanien, Portugal, Italien, Frankreich, Ungarn, Siebenbürgen, Griechenland &c. Aber auch Deutschland ist ein großer Theil dazu geschikt. *)

*) Daß weder in sehr kalten, noch in ganz heißen Gegenden Weintrauben wachsen, oder wenigstens gut werden können, lehrt die Natur bey der Vererung und Vermischung der Salze und der übrigen Theile in diesen Früchten. In kalten Ländern fehlt die Kraft der Wärme, die Trauben zu reifen und die nöthigen Erdbestandtheile einzuschleichen, in allzuheißen aber der Grad, bey dem die Bestandtheile der sauren Salze gebildet werden können; wie z. B. in Barbados, Jamaica &c. wegen der heftigen Hitze kein guter Wein wächst. 60 Grad Fahrenh. ist der geringste Grad, bey dem die Salze in den Trauben gebildet wer-

Was den für die Weinstöcke tauglichen Boden betrifft, so läßt sich fast jede Erdart mit Düng und guter Erde dazu bereiten, zumal für wenige, die man viel zu Tafeltrauben bestimmt. Uebrigens ist die thonigte, lehmigte Erdart die geringste dazu, weil sie die tiefen Wurzeln des Weinstocks nicht gut eindringen läßt, kalt ist, und die Nässe sich lange darin hält. Gut ist der mager und kalkartige Boden, wenn er auch steinig ist, oder die Lagen Lage liegt und festigt ist. Auch Krebsergrund ist bedauerlicher Düngung zweckmäßig. Schweres und fettes Erdreich braucht nicht so vielen Düng. Kieseliger Boden ist auf den Düng. Der Lage nach, die man dem Weinstocke geben

den oder in sie übergeben; und 124 Grad der Wärme, nach sie reifen. Wenn also die Wärme einer Gegend nur 122-75 Grade ist, so muß der Wein sauer und herbe bleiben, und die Dehlheilthen fehlen. Weil aber auch eine gewisse Hitze zur Erzeugung der Trauben nöthig ist, welche mit einer gewissen Menge Dehlheilthen, welche die Sonne zur Reife vorbringt, in einem Verhältniß und Gleichgewicht stehen, so kann z. B. in einer Gegend, wo die geringste Wärme 90 Grad ist, diese Frucht nicht wachsen, oder ihre Dehltheile erzeugt werden. In Frankreich kommen die Trauben schon unter dem geringsten Grade der Wärme hervor, bey dem es noch möglich ist. Das geschieht im Junius und Julius, wo die mittlere Wärme zwischen den Sonnenstrahlen und der natürlichen Kühlung ungefähr 60 Grad Fahrenheit beträgt, bey der sich die sauren Salze bilden und in die Trauben übergeben. Bey zunehmender Wärme und Wachsthum werden die sauren Salze in den Trauben in mildere verwandelt, mit Zucker vermengt, und so zuckerartig. — Die kältesten Theile des sehr heißen Winters aus der Erde in die Luft aus, und durch ihr Zurückfallen wird der Thau und der Regen in der mer fruchtbar; dahingegen im Winter die Luft sehr sparsamen Theile ist und woher Dehl noch Wärme sie vertheilt, indem Kälte die Verdunstung der Erde verhindert. Im Sommer aber hebt sich die Luft aus, socht überall umher, mocht den Regen schäumend und fruchtbar, weil sie die Dehl- und Lustheilthen vermischt, und weil diese für die sauren Salze in den Trauben vorzuziehen, sie umgeben und einwickeln. Je nachdem nun diese Salze mit einer grösseren oder geringeren Menge Dehlheilthen im Gleichgewicht stehen, so die sauren Salze mehr oder weniger stark sind, um so mehr oder weniger reifen sich die Trauben der Gegend vollkommen.

stark, kann er nie zu warm stehen, wenn er Feuchtigkeit genug hat; aber desfalls kann er auch viele Trockenheit vertragen, weil er tief wurzelt; und da er im Grunde und an den Wurzeln gern guten Kuhlmiß verträgt, so hält sich im Grunde die Feuchtigkeit lange.

Wismeyen verderben die schönsten, an Mauern und Gebäuden festlich aufgesetzten Traubenstöcke, ohne die Ursache davon einzusehen. Es ist aber solche gewöhnlich diese, daß die Mauer unten bey den Wurzeln viel Salpeter hat (besonders, wo Keller sind.) der die Wurzeln angreift und verdorbt. Daraus ist es nöthig, an solchen Mauern, oder aus Vorzicht an allen Mauern, das Loch, darein der Traubensockel gesetzt werden soll, gegen die Mauer hin mit Malen auszulagen, der zugleich dem Weinstock ein Dünger ist.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung des Weinstocks

a) durch Blindhölzer oder unbewurzelte Reben.

Die gewöhnlichste und auch beste Art der Fortpflanzung der Weinstocke geschieht entweder durch Blindholz, (wie hier am Rhein und Main der Auspruch ist: am Neckar heißen sie Schnittlinge, Schnittholz, Segholz, Segreben, Reben, unbewurzelte Reben: in Sachsen Knochholz): — oder durch Keislinge: (gewurzelte Reben, Traubenschwäer, Wurzelstöcke, Wurmlinge, Fößlinge, Landstöcke, in Sachsen Fehser u.) — oder durch Ableger, (Absenker, Söhne u.) — oder durch das Befropfen erwachsener Weinstöcke: — oder durch Auslegung der Kerne.

Will man sich Traubensöcke durch Blindhölzer oder Schnittlinge ansetzen, so werden diese von den Reben derselgen Weinstöcke zugeschnitten und zum Einsetzen bereitet, die man fortpflanzen will. Reben, welche zu mastig und zu dick sind, und die Augen weit und hoch von einander stehen haben, soll man nicht nehmen, sondern solche, die stockig sind, nahe beisammen stehende Augen und kein dickes Mark haben. Es ist nicht nöthig, daß man diesen Schnittlingen etwas altes, zweijähriges Holz an der Warze stehen lasse, wie manche es für

vorzüglich gut halten; man kann aus einer Reihe 10 Rebe, wenn das Holz recht zeitig ist, 2 auch wohl Blindböjer schneiden. Aber darauf ist zu sehen, daß Weinstock, wovon die Schreben geschnitten werden, so Beweise von seiner Fruchtbarkeit abgelegt habe, daß die Reben nicht erfroren sind. Diesen Fehler kennt man an dem schwarzbraunen Marke und an gänzlichen Trockenheit der Rebe.

Je später das Blindholz von den Weinstöcken geschnitten werden kann, desto besser ist es, desto frischer und kräftiger sind sie zum Einsägen. Man muß denn auch die abgeschnittenen Reben nicht austrocknen lassen, und sie nicht lange in die Wärluft legen, auch nicht in der warmen Stube oder bey dem warmen Feuer zuschnelden.

Beim Zurichten derselben läßt man es Blindholze gewöhnlich 4 Augen stehen, wovon die 3 unten die Wurzeln stehen, das oberste den Stamm zum Noth denen auch noch 3 Augen an den Reben, welche etwas stark sind; aber besser ist es, wenn man nur 4 Augen giebt, ja wenn die Augen sehr nahe an einander stehen, wohl 5 Augen. Am obersten Auge muß man einen Schnitt (den man, wie oben beim Zwerghaume angeführt wurde, stets auf 45° richten soll,) nicht allzu nahe dem Auge führen, damit dieses nicht austrockne. Man läßt hier eine 1 Zoll lange Stoppel stehen lassen, die man im folgenden Jahre wegschneidet.

Zwar können diese Schnittstänge soaleich, (wenn man wegen des etwaigen Frostes in den Boden kann,) in ein dazu wohlbereitetes Land gesetzt werden; viel besser ist sicherer ist es aber, wenn man sie so lange in frischem Wasser stellt, und zwar nicht tiefer als 2 Zoll, bis die Augen aufquellen und sich grün zeigen. Man darf aber das Wasser nicht sinkend werden lassen, sondern alle 2 oder 4 Tage frisches aufgießen. Auch darf man das Gefäß nicht dem etwaigen Froste aussetzen, weil die Stängel so weit verderben, als sie im Eise stehen. Stellt man das Gefäß zur Frostzeit in den Keller, so muß es nach dem Froste wieder herauf kommen: die Kellerluft ist den lebenden Reben nicht gesund.

Sind nun die Blindhölzer etwas ausgewachsen, so werden sie in ein wohlgearabenes und gut vorbereitetes loches Land eingesezt, entweder im April oder noch besser, sang May's. Man macht das Loch oder den Graben tief, als die Stange ist, und stellt sie gerade und senkrecht ein, so daß nur das oberste Auge aus der Erde vorsteht. Damit aber dieses Auge durch Luft und Sonne nicht auszetrocknet werde, so bedeckt man es entweder mit der Erde oder mit Moos. Will man nun auf diese Weise eine gewisse Anzahl Weinstöcke in einem Land erzeu- gen, so stellt man die Blindhölzer eine Spanne weit von einander. Will man aber in einem Garten ein Wein- laubensgatter anlegen, so sezt man sogleich die Blindhöl- zer gehöriger Weite, je nachdem es hoch oder niedriger an ihre Stellen.

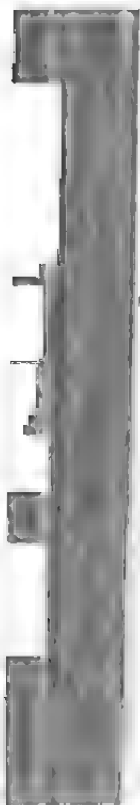
Die im Lande zu Reiflingen anzulehende Blindhöl- zern müssen 2 Jahre stehen, bis sie ausgesezt werden kön- nen; man kann sie aber auch 3 Jahre stehen lassen. Ihre Erziehung besteht im ersten Jahre darin, daß man den Boden locker und rein von Unkraut hält, daß man sie et- wasmal, aber nicht tief, behackt, und den Schüssen, die keimen, die Überzähne (bekanntlich die Seitenschossen, die aus dem Winkel zwischen dem Blatte und der Ache hervachsen) ausbricht. Im zweiten Frühlinge aber werden die Schossen auf 2 Augen geschnitten. Denn je- der man sie anfangs durch Beschneiden niedrig hält, so besser ist es, um die Wurzeln zu verstärken.

§. 3.

Errichtung der Weinstöcke

a) durch Reiflinge oder Zehser.

Haben nun die beschriebenen Blindhölzer 2 Jahre lang zum Verwurzeln im Reblande gestanden (wo sie Zwey- über genannt werden, wenn sie 3 Sommer gestanden haben, Dreyläuber,) so werden diese Reiflinge im April an ihren bestimmten Stand gesezt. (Das Ver- pflanzen vor Winter taugt nicht. Gewöhnlich ver- pflanzen sie, wenn nicht ein sehr gelinder Winter selat. Das gilt von allen zu versehenden Weinstöcken.) Ihr



senkrecht in die Erde zu stehen kommen, u
die Wurzeln mit Erde gehörig bedeckt und
sie mit guter, fetter Erde, oder mit verwe
ausgesteuert werden, worauf dann wieder
ausgehobenen Erde des Landes kommen m

S. 4.

Fortpflanzung der Weinstöcke

3) durch Ableger oder Ab

Eine sehr zuträglliche Art der For
Weinstöcke geben die Ableger oder Abf
am Rhein Büdlinge, Schleifreben
den Weingegenden des Neckars durch S
verstanden werden). Es sind Reben, we
erwachsenen Weinstöcke in die Erde gezogen
nach ein oder zwei Jahren Wurzeln gebild
dem Hauptstamm abgeschnitten und wie M
wohin versetzt werden. Man kann sie auf
erziehen, entweder blos in der Erde neben
Stöcke, oder in einem Kasten oder Korbe.
Art gehet man so zu Werke: man wählt n
quem stehende, unverfrorne, zeitige Reben
sunden erwachsenen oder alten Stöcke, be
eine besondere Grube von ein Fuß Tiefe (u
sie am leichtesten und besten Wurzeln fassi
den erforderlichen Länge so daß das Ende

erhält sie mit der linken Hand in ihrer Lage, bis
 sie eine Handbreit von der obern lockern Erde dar-
 über hat. Man tritt diese so an, daß der Einsenker
 in Lage bleibt, legt dann eine Schicht guten ver-
 zingert darauf (doch so, daß er auch die neben-
 stehenden Augen nicht berühre,) und bedeckt den Dün-
 ker mit etwas Erde. Jedem Einleger steckt man
 einen Pfahl bey, sowohl zu seiner Sicherheit und
 Stütz, als auch besonders, um den in der Folge
 den Schoß daran zu hängen. Dazu wählt man,
 Augen über der Erde gelassen werden, den am
 wachsenden Schoß; der schwächere wird subtil
 abgenommen. Will man aber ein niedriges Spalier
 an, so kann man den doppelten Auswuchs des jun-
 gen lassen, und zwey Schenkel ziehen. Meistens
 der Einleger Trauben, weil er von dem Mutter-
 stocke im ersten Jahre allein seine Nahrung hat, auch noch
 fast im zweiten Jahre; die übrigen Augen treib-
 end der Erde Wurzeln. Man kann dieses Einlegen
 im Herbst oder auch im Frühjahr, und zwar entweder
 nach dem Schneiden des Weinstocks, oder nach dem Schnittre-
 den. Geschieht es im Herbst, so schneide man den
 Stock noch nicht, sondern lasse ihm fast die ganze Spitze
 stehen. In dem ersten Jahre müssen diese Einleger
 kanne tief von allen Thauwurzeln fleißig bespreyt
 werden, wenn solche hervorkommen. Man kann sie zur
 Zeit des Verlauf eines Jahres, viel besser aber, nach
 dem, im Frühjahr zeitig von dem Mutterstocke ab-
 schneiden, sauber auslegen, das vom Abschnitte unten an
 hervorstehende Holz nahe an den Wurzeln
 gleichförmig wegschneiden, damit keine Fäulniß
 entsteht, welche die gesunden Theile ansteckt. Die allzu
 und überflüssigen Wurzeln werden weggenommen,
 die übrigen untersucht, das Schadhafte weageschnitten und
 hier bald an Ort und Stelle versetzt. Geschieht
 er nicht so gleich an demselben Tage, so müssen die
 Stellen mit Erde zugedeckt werden. — Daß aber bey
 der Verfertigung selbst die Gruben geräumig und nach
 der Beschaffenheit der Wurzeln verhältnißmäßig gemacht, auf
 frische erst gute Erde und dann reichlicher guter

Dünger gebracht und sonst das Nöthige beim Versetzen beobachtet werde, versteht sich von selbst.

Eine sehr artige Methode, Ableger zu erziehen, zumal für Traubensböde an Häusern oder Wännen, ist die mittelst eines Kastens oder Korbes. Man nimmt einen länglichten kleinen Kasten, wie die Gerbzuckerlischen, die auch selbst dazu am zuträglichsten und wohlfeilsten sind. Man füllt denselben mit recht guter Erde an, setzt ihn neben den Mutterstock in die Erde, und zwar einer guten Hand breit unter die Oberfläche des Bodens, und legt die Einsenker auf vorher benutzene Weise hinein. Oder man nimmt länglichte von Weiden geflochtene Körbe (die noch bequemer sind, als die Kästchen,) zieht durch dieselben die zum Ablegen bestimmten Stöben, füllt sie mit guter Erde, und setzt sie neben den Mutterstamm in den Boden so ein, daß sie eben einer Hand breit davon bedeckt sind. Haben nun die Ableger in den Kästchen oder Körben Wurzel geschlagen, so werden sie vom Mutterstock abgeschnitten, und in den Kästchen oder Körben, ohne die neuen Weinsteine auszubeugen oder die Kästchen auseinander zu schlagen, zu ihrem bestimmten Platz eingesetzt; dies kann hier mit Stöben auch im November oder im März und April geschehen. Die Körbe und Kästchen verfaulen bald in der Erde, zumal die von Buchenholz, wie die dünnen Gerbzuckerlischen, (Eichenholz soll man nicht dazu nehmen,) so daß die zunehmenden Wurzeln hindurchwachsen können. Der Vortheil hiervon ist dieser, daß die versetzten Traubensböde, die keine Veränderung und neuen Abgang ihrer Wurzeln erleiden, sogleich tragbar sind, und wo nicht im ersten, doch im andern Jahre zu ihrer Verlesung Früchte liefern, und ein sehr fruchtbares Nachsthum zeugen.

§. 5.

Vervielfältigung der Weinstöcke

1) durch das Pfropfen.

Die Weinstöcke lassen sich auch durch Pfropfen vervielfältigen. Indessen ist dieses Mittel besonders anzurathen, wo man an einem gelegenen Orte einen

finden, nicht gar alten Traubensock hat, der keine gute Trauben bringt, und den man gern mit einer bessern und tauglicheren Sorte verwechseln will. Solche gepfropfte Stöcke werden nicht leicht so alt, als andere fortgepflanzte und gut erzogene Weinstöcke, obgleich sehr fruchtbar.

Will man nun einen Traubensock pfropfen, so nimmt man ein gutes fruchtbares Reis, das 2 Augen hat, schneidet es ein Paar Zoll über dem obersten Auge schräg ab; nahe unter dem untern Auge aber schneidet man es zu, um es dort in den Spalt einschieben zu können. Die Rinde bleibt auf beiden Seiten, und das Auswendige des Stieles wird, wie gewöhnlich, etwas dicker geschnitten, als die inwendige Seite. Der Keil muß aber gegen 2 Zoll lang geschnitten werden, um das Mark wenigstens 1 Zoll vom untern Auge hinab nicht zu verletzen. Damit der Spalt nicht weiter reisse, als es nöthig ist, so wird die Stange des Weinstocks gehörig unterbunden. Alsdann räumt man die Erde um ihn hinweg, säet ihn, wo er glatt und recht rund ist, mit der Pfropfsäge in der Erde oder wenigstens nahe bei derselben ab, stüllet ihn, und steckt 2 auf erwähnte Art zugeschnittene Rebenreiser, wie gewöhnlich beim Spaltspfropfen, ein, und zwar so, daß das Auge eines jeden answärts steht. Man verwahrt den Schnitt mit Baumkitt, oder in dessen Ermangelung mit Baumwachs und Mehl, und bringt die hinweggeräumte Erde wieder subtil daran. Die beste Zeit, Reben zu pfropfen, ist kurz zuvor, ehe der Stock sich treibt, an einem heitern Tage. Wachsen nun die Schossen herbei, so muß man sie bei Zeiten anbinden, damit sie nicht vom Winde, oder sonst abgestoßen werden. Man behält aber nur das Schoß des obersten Auges, bricht Oberzähne und Gabeln hinweg, verbannt es im August, d. i. man bricht die Erlage der Rebe ab, damit das Holz besser zeitige, läßt es an seinem Pfahle den Winter über angeknüpft, schneidet es im zweiten Frühlinge auf 2 Augen (das unterste mitgerechnet,) und steckt dann einen oder zwei Schenkel nach Belieben und nach Erforderniß des Stallers oder des Bauers.

Dünger gebracht und sonst das Nicht-
beobachtet werde, versteht sich von selbst.

Eine sehr artige Methode, die
hen, zumal für Traubenstöcke an Ge-
ist die mittelst eines Kastens od-
nimmt einen länglichten kleinen Kasten
guderlischen, die auch selbst dazu
wohlfeilsten sind. Man füllt den
Erde an, setzt ihn neben den St-
und zwar einer guten Hand brei-
des Bodens, und legt die Eins-
bene Weise hinein. Oder man
den geschnittene Kiste (die no-
Kästchen,) zieht durch dieselbe-
ten Neben, füllt sie mit aus-
den Mutterstamm in den V-
einer Hand breit davon be-
leger in den Kästchen oder
so werden sie vom Wint-
den Kästchen oder Kori-
auszuheben oder die Käs-
ihren bestimmten Platz
sten auch im November
ben. Die Kiste n-
Erde, zumal die von
guderlischen, (Ge-
den,) so daß die
können. Der V-
versetzten Traube-
nen Abgang u-
sind, und wo n-
rger Verschu-
schutzhum;

301

Die

10400

starke Ranke des Reiflings
 die Höhe treiben lassen und
 1. Zu dem Ende muß man
 abschneiden, um sowohl die
 Ranke zu verstärken, als auch
 sich zu geben (von welchem
 die in Kassen oder Körben
 Ausnahme machen, denen man
 2. lassen darf und wo man sich
 Stärke und ihrem Alter richten
 muß) wird bei Zeiten aller No-
 thwendigkeit er von unten hinauf zu brau-
 chen, so muß man von unten hinauf
 die Augen nebst dem Blatte sub-
 3. die Höhe, die man ihm bestimmt
 künftighin auszubreiten. Erreicht
 sein Jahr seine Höhe nicht, so wird
 Frühjahr bis auf ein schönes Auge
 zeitigen Holze abgeschnitten, das dar-
 auf wieder, wie im vorigen Sommer,
 4. an es seine Höhe erreicht hat, so wer-
 den Frühjahr 2 Augen gelassen, wor-
 aus die, oder, wie der Weingärtner spricht,
 gebildet werden.

Zurückführung der Traubenspitze an niedrigeren
 Obstgärten, oder an Weingärten betrifft, so
 1. so behandelt. Man läßt den jungen
 2. wenn es auch nur einelechte Blindhölzer
 ersten Jahr an, bis sie ihre bestimmte Höhe
 3. nur ein Schöß, das man vorabstaltig anbin-
 den Abergärten oder Nebengärten rein hält,
 4. im Anfange des August an und weiterhin ver-
 5. oben abtrübt, damit sein Wachstum in die
 rechter Zeit gehemmt, und der Saft bestimmt
 6. Wachstum in die Tiefe, die Stärkung und
 Hemmung der untern Augen und die Zeitigung
 7. der Reife des Holzes auf die bevorstehende Winter-
 8. zu befördern, wovon die Hoffnung zu den Früchten selbst
 9. künftige Jahr und weiterhin zu den Früchten selbst
 10. theils abhängt.

§. 6.

Zerpfanzung der Weinstöcke

1) durch das Aussäen der Kerne.

Zwar will man durch diese Methode nicht die Weinstöcke in ihrer ächten Art fortpflanzen, weil viele aus den Samen oder den Kernen der Traubenbeeren erzeugten Sorten verändert und ausgeartet sind; aber so viel ist doch gewiß, 1) daß darunter sehr gute neue Sorten entstehen; 2) daß die meisten in ihre Art fallen, wie nur dies der Dinten- und der Petersilienwein vorzüglich bestätigt hat; und 3) daß man im fünften Jahre von dem Kernausfaen an schon Früchte bekommen kann. Nur diejenigen sind hiervon ausgenommen, denen besonders starken Trieb haben, wie z. B. die asiatischen Trauben, welche 2 Jahre früher Früchte tragen. Uebrigens ist die Art und Weise, die Traubentreiber zu züchten, eben dieselbe, welche oben von den Obstbäumen angeführt worden ist. Man sät sie von der Kelter weg, bedeckt sie mit Mist, hält sie im Sommer hindurch rein, ohne Unkraut und verlegt sie nach 2 Jahren, (und zwar im Frühjahr, nicht im Herbst) auf schon eben gezeigte Orte. Sät man die Kerne im Frühjahr, so bedeckt man das Land dünn mit Moos, und hält es feucht. Das Moos läßt das Erdreich nicht so bald austrocknen, bewahrt es gegen das Verkrusten vom Regen und den darauf folgenden Sonnenschein, und ist überhaupt sehr zuträglich. Sobald aber die Kerne aufgegangen, so wird das Moos mit Behutsamkeit wegenommen, und die Weinstöcke wieder frei davon gemacht.

§. 7.

Die Erziehung der angedachten Weinstöcke zu Spalierbäumen an Häusern oder hohen Mauern, so wie auch zu niedrigen Spalieren und Obstzäunen.

Sollen von den auf irgend eine Art angepflanzten Weinstöcken zu Spalierbäumen an Gebäuden, die sonnendeckende Sonne haben, oder an hohen Mauern (deren oberen Theil man da benutzen und bellen will, wo unten niedrige Obstspaliere stehen,) angezogen werden, so

man die emporkwachsende starke Ranke des Reiflings oder des Ablegers allein in die Höhe treiben lassen und ihr den völligen Zug verstaten. Zu dem Ende muß man sie anfangs bis auf ein Auge beschneiden, um sowohl die Wurzeln auf ihrem neuen Stande zu verstärken, als auch dem Schoße den stärksten Trieb zu geben (von welchem ganz tiefen Beschnitten aber die in Kasten oder Körben gezogenen Ableger einige Ausnahme machen, denen man doch nicht allzu viele Augen lassen darf und wo man sich damit nach ihrer Größe, Stärke und ihrem Alter richten muß). Dem neuen Schoße wird bey Zeiten aller Reiztrieb genommen. Rängt er von unten hinauf zu kranken oder zu reifen an, so muß man von unten hinauf anfangen, nach und nach die Augen nebst dem Blatte subtil wegzunehmen, bis an die Höhe, die man ihm bestimmt hat, um da seine Ranken künftiq auszubreiten. Erreicht über der Stoß im ersten Jahr seine Höhe nicht, so wird die Stammrebe im Frühjahr bis auf ein schönes Auge von oben herein im zeltigen Holze abgeschnitten, das daraus erwachsende Schöß wieder, wie im vorigen Sommer, behandelt, und wenn es seine Höhe erreicht hat, so werden ihm im folgenden Frühjahr 2 Augen gelassen, woraus die zwey Hauptäste, oder, wie der Weingärtner spricht, die 2 Schenkel gebildet werden.

Was die Erziehung der Traubenstöcke an niedrigeren Erziehern im Obstgarten, oder an Bogenanzen betrifft, so werden sie eben so behandelt. Man läßt den jungen Stöcken, oder wenn es auch nur eingelegte Blindhölzer wären, vom ersten Jahr an, bis sie ihre bestimmte Höhe erreicht haben, nur ein Schöß, das man sorgfältig anbinDET, von allen Abergäßen oder Nebenprossen rein hält, und von dem Anfange des Augusts an und weiterhin verhauet, d. i. eben abbeißt, damit sein Wachsthum in die Höhe zu rechter Zeit gehemmt, und der Saft bestimmt werde, das Wachsthum in die Tiefe, die Stärkung und Vervollkommenung der untern Augen und die Zeitigung und Härtung des Holzes auf die bevorstehende Winterhitze zu befördern, wovon die Hoffnung zu den Trieben auf das künftige Jahr und weiterhin zu den Früchten selbst größtentheils abhängt.

übrigens zugleich auf die Regelmäßigkeit seiner ausgebreiteten Aeste ein Augenmerk richten, und diese nicht bloß dem Auge zu gefallen in einem gewissen Gleichgewichte erhalten, sondern dem Stocke vorzüglich die Richtung geben, daß er seine Säfte gleichförmig vertheilen kann.

Sechstens muß man stets das stärkste Holz, die stärksten Aehren, beibehalten, und die schwächeren Aehren wegschneiden, oder sie, wenn sie beibehalten werden müssen, nur auf ein oder höchstens zwei Augen schneiden.

Es verhält sich hierbei nicht mit dem Weinstocke so, wie mit dem Keraubste. Die stärksten Aehren geben die stärksten Triebe und die größten Trauben.

S. 9.

Ähnliche Bemerkungen über den Schnitt selbst des hohen und tieferen Weinstocks.

Zuerst kommt hier die Zeit in Betracht, wann der Hausstraubensstock gescholten werden soll, und ob das frühere oder spätere Schneiden im Frühjahre besser sey? (Denn vor Winter und im Winter zu schneiden ist nicht so sicher, als nach dem Blume.) Hierbei muß zugleich auf die wärmere oder kältere Lage der Gegend, und auf den Stand des Weinstocks Rücksicht genommen werden. In hoher Lage und in warmem Stande muß er früher gescholten werden, als in der Ebene und Tiefe, oder bei kälterem Stande. Auch darf die Säfte des Weinstocks nicht in den Aehren, die doch weggesholten werden müssen, vertheilen, auch nicht durch den Schnitt und das sogenannte Weinen ansetzen lassen, sondern muß sie im Stocke zu seiner Vertheilung zusammenhalten. Daher darf man seinen Schnitt nicht bis nach dem wirklichen Ausflusse des besten Saftes verschieben. Niedrige Lage aber und kälterer Stand rath einen ungleich spätern Schnitt an, weil in der Tiefe nicht so früh, und der Weinstock dem Froste und Reizen weit mehr ausgesetzt ist. Ein beschaltener Weinstock aber treibt seinen Saft eher als ein unbeschaltener; es kann in jenem der Frost leichter eindringen und Schaden verursachen. Ueberdies kann man bei späterem Schneiden leichter die etwa verfrorenen Aehren erkennen, die

nicht grün und saftig, sondern spröde, trocken und zu altem Wachsstocke untuglich sind, und daher weggenommen werden müssen.

Es versteht sich übrigens von selbst, daß bey dem Schneiden der Neben das Messer so zu führen ist, daß der Schnitt über dem Auge und zwar hinter demselben rückt,wärts anfangt und schieb über dem Auge hinaus geht, damit der Saft beim Thränen nicht auf das Auge fließe, es nicht ersäure und verderbe, ferner, daß man dem Stock und der Nebe keinen Wundtand dadurch mache, daß man Stengel von 1 und 2 Zoll lang über dem Auge stehen läßt u.

Die bezeichnenden Ausdrücke (Terminologien) bey dem Schutte des Weinstocks in der Weingärtnererey sind: a) Knoten, auf 1, 2 oder 3 Augen geschnittene Neben (so werden sie am Main und Rhein genannt, am Neckar heißen sie Zapfen, Steske.) b) Bögen, auf 5, 6 und 7 Augen geschnittene Neben, welche krumm gebogen und in einem Bogen angeheftet werden. Dazu kommen bey den Spaltertraubenstöcken c) die Zugreben, Kunkeln, Flaschenträger, die ansetzen auf 4, 5 und mehr Augen geschnittenen Neben. — Was übrigens im eigentlichen Weinbau die Stöcke, Schenkel oder Ranken u. betrifft, so geht und dieses hier nichts an.

Bev dem Schneiden auf Knoten oder Zapfen, die höchstens und sehr selten 4 Augen bekommen, wird in der Weingärtnererey das unterste Auge an der Stütze nie mitgezählt, weil es insgemein blind ist, und keinen Trieb hat, und wenn es auch treibt, so bringt es doch nur ein unnützes Schöß hervor. In der Obbaumgärtnererey heißt es schlafendes Auge. Welchen Zapfen nun 1, 2 oder 3 Augen zu lassen sind, das muß nach der eben angeführten Regel die Beschaffenheit des Stocks lehren.

Wie dem Bogenschneiden aber muß besonders vorsätzlich und behutsam zu Werke gegangen, und wenn es nicht Weinstöcke von vorzüglich starkem Triebe sind, und sie fettes Erdreich haben, so dürfen gar keine Bögen aufgeschnitten werden. Bey hohen Weinbergen und Baumspalteren finden sie überhaupt, seltene Fälle ausgenommen, nicht statt; auch die starktreibenden können durch

Ausschneidung vieler und starkbesetzter Knoten und Zugreben zur Vertheilung ihres Saftes genug gezwungen werden. Bey niedrigen Spallertraubenstöcken geschieht letzters. Indessen schneide man auch den besten Stöcken die Bögen nie höher, als auf 7 Augen, und diese nicht häufig an einem Stocke. Hat man sie einmal überschritten, so sind sie so geschwächt, daß sie sich in einigen Jahren nicht wieder erholen, wenn man sie auch noch so sorgfältig wartet. Sie lassen bald die Augen zum Theil blind stehen, und die Augen, welche Schossen treiben, bringen keine, oder wenige und kleine, schwache Trauben. Man muß überhaupt, wenn Bögen geschnitten werden sollen, den Weinstock wohl kennen, und seine Kraft, sein Alter, die Keitzeit seines Standes &c. in Betrachtung ziehen, auch Rücksicht auf das nächstverhoffene Jahr nehmen, wie im Ertrag gewesen ist, was er etwa gelitten hat &c. Uebrigens muß das Geschäft des Bogenmachens zur schicklichen Zeit geschehen, bey feuchter Witterung oder in frühen Morgenstunden, wo die Reben zähe sind und nicht so leicht brechen; auch ehe die Augen anfangen zu quellen. Man muß ferner behutsam seyn, damit man keine Augen abstoße, und die Bögen so richten, daß die Sonnenstrahlen die beste Wirkung darauf thun können. Auch muß die Arbeit in der Mitte des Aprils geendigt seyn.

Die Zugreben, die äußeren Knoten an den Hauptästen, müssen erst geschnitten werden, wenn von der Wurzel des Stoccs an bis dahin die Knoten geschnitten sind. Denn die größere oder geringere Anzahl der aufgeschnittenen Knoten oder Zapfen, und ihrer Augen, nebst der übrigen Rücksicht auf den Ertrag des Weinstocks &c. muß dem Weingärtner bestimmen, wie lang er die Zugreben zu schneiden, oder wie viele Augen er ihnen zu geben habe, ob 4, 5, 7, 8 u. s. w. Selten muß man die äußerste vorüberige Rebe zur Zugrebe schneiden, sondern sie mit dem alten Holze ins Messer fallen lassen, und entweder die nächst dahinter folgende Rebe, wenn sie schön und gesund ist, oder, bey nöthigem Zurückschneiden, die dritte rückständige Rebe zur Zugrebe wählen.

Bey einem niedrigen Traubenspallier, des

te Wand oder das Geländer von unten auf bekleiden zu, ist noch dieses zu merken, daß die Reben, welche zunächst beim Stamme und unten an den Hauptästen befestigt sind, deswegen immer auf 1 oder 2 Augen geschnitten werden müssen, damit man Läufer erhalte, welche war im ersten Jahre selten tragen, und nur dienen die. Band zu decken, im folgenden Jahre aber gute Dienste leisten, besonders wenn man einen alten Ast ausmustern muß. — Auch dienen sie sehr bequeme, um Einleger zu machen und junge Stöße davon fortzupflanzen.

§. 10.

Vom Zuge des Traubensockels an Blümen in Quirlenden.

In Italien ist es sehr gewöhnlich, daß Weinstöcke nahe an Bäume gepflanzt und von einem Baume an den andern, gleichsam in der Luft schwebend, mittelst eines Drahts oder an einem Dastelle gezogen werden; es stimmt sich dann vorzüglich aus, wenn die Trauben wie Quirlenden herunter hängen. Man erspart zugleich manchen Raum dadurch. Der Schnitt und die Behandlung solcher Weinstöcke läßt sich leicht abnehmen. Man kann eine oder zwei Hauptreben an dem Stiele hinstellen, hinreichend stark anbinden, und den Zapfen nur 1 Auge geben.

§. 11.

Von den ferneren Behandlungen des Weinstocks.

Das Anbinden der hohen und niedern Erallergrünstöcke an die Ratten, nachdem sie geschnitten sind, ist von dem Festen der Schoffen und Reben unterschieden. Das Anbinden der Stöcke, ihrer Ranken und Schenkel, so wie auch der Bögen, muß mit frischen Weiden geschehen und nicht mit Stroh, weil dieses dazu zu schwach ist, murbe, und leicht durch Wind und Wetter aufgerissen wird.

Das Erbrechen oder Verbrechen heißt bey dem Weinbau so viel, als unbrauchbare Schoffen ausbrechen und zugleich den tragenden Reben den äußern Theil der Frucht auf eine gehörige Länge abbrechen, welches Anfang Junius geschieht. Das Nebenausbrechen darf

oder 4 Blätter über der obersten Traube ist
richt man die Schoffen kürzer ab, so ist da-
ben deshalb nachtheilig, weil sie dann der
frey ausgesetzt werden.

Das Hesten oder Abbinden der
ohngefähr in der Mitte des Junius, also vor
des Weinstocks verrichtet seyn; es ist besonde-
Weinstöcken ein unumgänglich nöthiges Gesche-
hen derselben. Können gar leicht von schweren
Windstößen, zu großem Schaden auch für
Jahr, abgeworfen werden. Bey stark treib-
stöcken ist auch wohl ein zweytes Hesten
nach der Blüthe geschehen muß, und wozu
Bast, Binsen zc. nehmen kann.

Manche Sorten Weinstöcke treiben ein
starckes Laub, von welchem bey dem erwäh-
Hesten ein und das andere auszubrechern
garten Träubchen Luft zu machen; man darf
nicht zu viel thun. Denn wenn die Traube
Sonnenstrahlen ausgesetzt sind, so können sie
und ihr Saft kann nicht gehörig langsam ge-

Endlich ist das Abklüpfeln, wie es die
nennen, am Neckar und in Sachsen aber das
diejenige Arbeit, wo von dem Anfange des
und weiter hin jedes Schöß oben abgebrochen
der Wachsthum derselben in die Länge gehet.

nicht wenig nachtheilig wären, und derselbe Fehler, wie beim Sommerschnitte des Obstzweigbaums entstande.

§. 12.

Einige Bemerkungen über die Pflanzung des Weinstocks, und die Aufzucht der Früchte desselben.

Die jungen angepflanzten Traubchen sind überaus zart und empfindlich. Man gehe deshalb sehr behutsam damit um, berühre und betaste sie nie, und sey achtfam auf sie bey der Arbeit.

Vorzüglich soll man nicht am Weinstocke handthieren, wenn die Trauben blühen; in diesem Stande sind sie auf die geringste Erschütterung und Bewegung äußerst empfindlich, und lassen die Beeren abfallen.

Bei der Reifung der Trauben wird besonders dem Saustraubenstock häufig der größte Schaden durch die Wespen und Sperlinge zugefügt. Nicht immer hat man es in der Gewalt, den ganzen Weinstock mit einem Netze oder Fischergarn zu umgeben. Das beste Verwahrungsmittel ist daher dieses: Man mache Säckchen von feinem, dünnem Papier, nach Maaßgabe der Trauben etwa in der Gestalt der Krämerbuden, tränke sie mit Oehl oder mit Schweineschmalz, und lasse sie wieder trocken werden; hernach durchschneide man sie mit einer feilen Stodnadel, stecke die Traube hinein und binde das Säckchen locker zu, damit die Traube den Zugang des Safts behalte. Dieses Mittel wird zugleich die Reifung der Traube beschleunigen und ihren Saft verfeinern.

Will man reife Trauben lange aufbewahren und frisch erhalten, so muß man sie trocken zur Tageszeit, wenn die Sonne den Thau verzehrt hat, abtrocknen, alsdann paarweise mit einem Zwirnsfaden zusammenbinden, in einer trockenen und luftigen Kammer auf Stangen aufhängen, und fleißig die faulen Beeren aussuchen, damit sie die andern nicht anstecken. Je härterer Art nun die Trauben sind, und je weniger Saft sie haben, (wie die hartenbügigen Muskateller) desto länger halten sie sich, wenigstens doch bis Weihnachten, auch wohl etwas länger, wenn man hauptsächlich das beobachtet, daß man die Trauben nicht, wie gewöhnlich an den Stielen, sondern

verkehrt an den Enden knüpft und aufhängt. Denn da durch werden die Beeren bey gottigten Trauben von einander entfernt, so daß sie sich einander nicht berühren. Man hat aber noch

eine besondere Art, die Weintrauben leger und bis Pflugzeiten frisch zu erhalten.

Man nimmt ein Weinsäpchen, das von Klagen und Innen gut gesäubert ist, schlägt den Boden aus und laßt es trocken werden, legt die Trauben hinein, setzt den Boden wieder ein, und versündet es wohl, so daß keine Flüssigkeit hindringen kann. Alsdann stellt man es in ein größeres Faß, welches, nachdem es zugemacht ist, zu Apfelsauce, Essig etc. voll gefüllt wird. Dadurch wird die äußere abwechselnde Luft gänzlich abgehalten. So hängen sich die Trauben bis Pflugzeiten. Man muß hierzu an die fleischigsten und wenigst saftigen wählen, und sie vorher von allen angeschossenen Beeren befreien. Der Wein oder Weinwein, der Essig etc. wird dann auch immer noch brauchbar seyn, jener wenigstens zu Essig noch ganz zubereitet werden können, so daß also dabei kein Verlust stattfindet.

Will man diese Umstände nicht machen, so kann man — da es sehr viel auf die Abhaltung des Zutritts der äußern Luft ankommt, — Kasten von beliebiger Größe dazu machen lassen, in dieselben Stäbe einbohren und die Trauben so daran aufhängen, daß sie sich einander nicht berühren. Der Kasten wird darauf mit einem genau passenden Deckel verschlossen, mit Glas überzogen, und dann in einen kühlen, aber trockenen Keller gestellt. Hier überdeckt man ihn noch eilliche Hände hoch mit Sand, um so viel wie möglich die eindringende Luft abzuhalten. Dabei ist aber obige Erinnerung zu beobachten, daß man Trauben fleischlicher Art nimmt, und sie vorher, ehe sie auf die Stäbe in Kasten gehängt werden, an der Sonne gut abtrocknen läßt.

Will man nur wenige Trauben aufheben, so legt man sie auf ein reines, trockenes Bret, stürzt einen Blumentopf oder eine gläserne Glocke darüber, und überdeckt sie hernach mit Sand.

Auch kann man gut abgetrocknete Trauben in Asche aufbewahren. Man siebt die Asche durch ein Haarsieb, und gießt dann so viel Wasser hinzu, daß es ein ganz dünner Brei wird. Darein kunkt man die Trauben verschiedne Mal, bis man die Farben der Beeren nicht mehr erkennt. Man läßt sie dann gut abtrocknen, und legt sie nun schichtweise in einen Kasten mit ganz trockenem Häckerling (Häcksel,) und verschließt ihn recht genau. Will man nun von den Trauben essen, so nimmt man sie noch und noch heraus, spült sie im Wasser rein ab und läßt sie wieder trocken werden. Der Ueberzug von Asche geht sehr leicht wieder ab.

§. 13.

Beschreibung der vorzüglichsten Tafeltraubensorten, welche in unseren Gegenden in jedem Garten, der auch eben liegt und keine Berge hat, gezogen werden können, und alle Jahr reifen.

A. Muskatellersorten.

Der Muskateller verdient unter den Tafeltrauben den ersten Rang. Diese edle Traube führt auch den Namen Weißrauch; bey den Italienern heißt sie Muscatella; bey den Franzosen Muscat, Muscadet, Frontignac; nach manchem Provinzialausdrucke des Landmanns: Kummeltraube. Man hat davon viele Sorten. Bey allen gilt die Regel, daß man ihnen eine sonnenreiche Lage, warme Mauern und Wände der Häuser geben muß, wenn sie recht gut und reif werden sollen. Sie haben gewöhnlich einen starken muskatischen Geschmack, woher sie auch den Namen haben, so wie eine fette Kranke Haut.

Darunter gehören:

1) Die weiße Muskateller. *Muscata bianca.*

Sie stammt aus Italien. Ihre Blätter sind stark gezahnt und haben tiefe Einschnitte; unten sind sie blaßgrün. Die Traube ist groß, engbeerig, auf der Sonnenseite gelb und braungefärbt oder getupft. Die Beere ist rund, von einem süßen, gewürzhaften Geschmacke. Sie reift Ende Septembers.

2) Grüne Muskateller aus Ungarn.

Eine große, kottiate Traube; die Beere ist rund, groß, grün und gesleckt, von einem ganz gewürzhaften aber nicht muskatellerartigen Geschmacke. Sie ist reif Mitte Septembers.

3) Schwarzer Weißbrauch. Muscat noire. (Aus Pays de Vaud in der Schweiz.) *)

Seine Blätter sind dreypheilig, mit nicht gar tiefen Einschnitten, oben und unten hellgrün, nebst einem rothen Stiele. Die Traube ist mittelmäßig groß und gedrungen; die Beere von mittlerer Größe, schwarz, von einem süß-aromatischem Geschmacke. Sie reift Ende Septembers und Anfang Octobers.

4) Blauer (violetschwarzer) Weißbrauch. Muscat violet noir. (Aus der Provence.) **)

Die Königin unter den Muskatellerforten, und die Mutter des besten Muskatellerweins. Die Traube ist groß und gedrungen; die Beere schwarzblau, reich an gewürzhaftem Geschmacke. Sie ist reif Ende Septembers. Sie liebt die Mauer.

5) Rother Weißbrauch. Muscat rouge.

Die Traube ist groß und gedrungen; die Beere groß, rund, blaßroth und roth gestrichelt, von starkem, vorzüglichem Muskatellergeschmack. Reif ist sie Ende Septembers. — Sie liebt eine gute, warme Lage, und wird besser an Mauern und Wänden, als an Pfählen. Will man sie aber an Pfählen in Böden und Zapfen pflanzen, so darf der Stock nicht mehr als 2, 3 Schenkel bekommen, und auf jeden Schenkel nur 2 Zapfen und darauf höchstens 3 Augen behalten. ***)

*) Der schwarze Weißbrauch aus Frankreich hat eine größere Traube und reift zu gleicher Zeit.

**) Der rothe Muskateller aus Spanien hat sehr große Trauben, blaßrothe, ziemlich dicht beysammen befindliche große und runde Beeren. Sie reift Anfang Octobers. — Der aus Italien hat schwarzrothe Beeren.

***) Daß man bey Weinstöcken an Mauern und Wänden, oder

6) Malvasier Muskateller. Malvoisié musquée. (Aus der Provence)

Die Traube ist groß und zottig, die Beere groß und breit, weißgelb, von süßem, edlem, gewürzhaftem Geschmacke. Sie hat den Fehler, daß sie die Nässe nicht gut vertragen kann und daß die Beeren davon aufspringen. Sie reift gegen Ende Septembers. *)

7) Aschgraue Muskateller. (Aus dem Elßaß.)

Die Traube ist schön von Ansehen, groß, lang, gedrungen; die Beere groß, rund, aschfarbig, von vorzüglichem Geschmacke. Sie ist reif gegen Mitte Septembers und nicht genug zu empfehlen.

8) Spanische Muskateller. Schwarze spanische Muscadine.

Eine Extrasorte, die eine kolossalische Traube hat gegen 8 Pfund schwer, mit großen Beeren. Wenn sie an der Wand bis im October hängen bleibt, so hat sie bey ihrer Pracht und Größe an Delikatesse fast keine ihres gleichen.

9) Großer Boromeo. Baromet aus Malaga.

Auch eine der größten Trauben, die ein schönes Ansehen auf der Tafel geben. Die Beeren sind groß, rund, gelblich grün. Sie reift Ende Septembers.

10) Portugiesische Muskateller. Portugiesische Fleischtraube. Von Einigen die weiße Affrische genannt.

Eine weiße, kolossalische Traube, die wohl 7 Pfund schwer wird. Ihre Beeren sind sehr groß, wie kleine, länglichte Pflaumen, stark bestäubt. Sie bekommen häufig in der Sonne braune Flecken. Die Kerne sind sehr klein

ein Paar Schenkel und Zapfen mehr sehen lassen könne, als an Weiblen, versteht sich von selbst.

*) Die Insel Sicilien versiehet viel von ihrem weißen und rothen Muscato di Siracusa oder Malvasier, den man aus Livorno am besten beziehen kann.

und liegen — wenn man die Beere durchschneidet, — in einer Art von einem weißen, markigten Kernhaufe. Die Beeren sind so fleischig, daß man sie von einander scheiden kann, ohne daß sie den Saft fließen lassen. Ihre Farbe ist gelblich. Die Traube fängt gegen Ende Septembers an zu gelben und kann hängen bis es frohet, zumal wenn man die Trauben in Papier-Säcken, die mit Oehl getränkt sind, einbindet. Zum Aufbewahren über Weihnachten sind sie die vorzüglichsten. Der Kamm und die Stiele sind besonders dick und stark, haben erhabene, rauhe, braune Punkte und hängen hart an den Beeren, sie gehen bis in die Mitte mit einer holzigen Faser. Die Blätter sind sehr groß, lebhaft und schön grün, glänzend und sehr stark eingeschnitten. Als Tafel-Traube ist sie vom ersten Range. Sie erfordert aber warme Mauer. Doch zeitigt sie eher, als der Milant und der weiße Muscateller. Von Muscatellergeschmack hat sie bey uns wenig; sie kann bey uns die Portugiesische Fleischtraube ersetzen.

11) Zibeben. Muscateller von Alexandrien.
Muscat à gros grains d'Alexandrie.

Diese wird bey uns nicht immer zeitig; sie erfordert ein gutes Weinjahr und warme Mauer oder Wände der Häuser. Uebrigens ist sie eine große, edle Traube, jenseit die Beeren sind groß, eiförmig, gelb, von einem süßen, reinen Muscatellergeschmack. Sie ist auch deswegen rechtlich geschätzt, weil sie sich sehr lange aufbewahren läßt. Sie reift im October.

§. 13.

Beschreibung vorzüglicher Tafeltrauben

B. Gutedelarten.

Nach der Muscateller stehen als Tafeltrauben in vorzüglicher Achtung die Gutedel, in Franken Junfer genannt; in Oesterreich Muscateller; in Frankreich Chasselas, Notre Dame, Muscadin. Sie stammen meistens aus Champagne und haben einen süßen Wuch. Schätzenswerthe Sorten sind:

12) Die große spanische Muskatellertraube.
Blanc à gros grains.

Obgleich sie Muskateller genannt wird, so gehört sie doch zu den Gutedeln. Sie ist aus der Schweiz, und eine klotzartige Traube bis gegen 7 Pfund schwer, hat runde Beeren, nicht dicht beisammen, ist weißgelb, von süßem gewürzhaftem Saft und reift Ende Septembers.

13) Schwarzer Gutedel. Chasselas noir.

Ihre Blätter sind hellgrün, glatt; die Traube ist groß, gedrungen; die Beere rund, schwarzblau, von einem süßen, angenehmen Geschmack. Sie reift Ende Septembers.

14) Rother Gutedel. Chasselas rouge.

Diese ist noch vorzüglicher, als ihre Schwester die schwarze. Sie ist ziemlich groß, nicht gedrungen; die Beere ist rund, mittelmäßig groß, dunkelroth, von süßem, ziemlich gewürzhaftem Geschmack. Sie trägt reichlich und reift Anfang Septembers. Die Reben sind zum Theil roth gestreift.

15) Großer rother span'scher Gutedel.

Er befindet sich am besten an sonnenreichen Mauern und Wänden. Seine Traube ist sehr groß, dichte beisammen. Sie ist reif Ende Septembers.

16) Weißer oder gelber Gutedel. Chasselas blanc.

Die bekannte, an den Häusern häufig gezogene, gute Traube von entschiedenem Werth, die zottig wird, helle, glänzende, süße und gewürzhafte, runde Beeren hat, mit einer dicken, fleischigten Haut, und Anfang Septembers reift. Sie hat sehr oft unter ihren großen Beeren, wenn zur Blüthezeit Regen einfällt, viele ganz kleine Beeren, die aber vorzüglich süß und delikate werden. Der Stolz ist sehr fruchtbar und bildet ein starkes Gewächs. — Er kommt aus Frankreich.

17) Grüner Gutedel.

Dieser kommt fast ganz mit dem weißen überein; er

hat nur eine grünere, nicht so fleischigte Haut. Jezt ist jedoch etwas vorzügliches.

18^a) Die Krachmoß. (Aus dem Brelegau.)

Eine vorzügliche Sorte Gutedel. Ihre Traube ist größer und vollkommener, als die des gewöhnlichen Gutedels; die Beere rund, groß, weißgelb, von einem süßlichen Geschmade. Sie reift gegen Ende Septembers.

18^b) Die Petersillentrabe. Weißer Brühllicher mit Petersillenblatt. *Cionta Villis laciniosa* Lin.

Eine ansehnliche gottlate Traube mit runden, weißen Beeren. Ihr Geschmad ist recht gut. Sie treibt viel ins Holz, und trägt daher später Frucht als viele andre. Sie zeichnet sich durch die tief ausgeschnittenen, der Petersille ähnlichen Blätter aus, und pflanzt sich durch den Samen in ihrer Art fort.

§. 15.

Beschreibung vorzüglicher Tafelorten

C. Burgunderorten.

Diese schätzbaren Sorten zeitigen noch eher als der Gutedel. Unter ihnen sind:

19) Gläuner. Auvernas noir rouge. (Aus Chavenna oder Gläven.)

Ihre Blätter sind ganz rund, dreystellig, mit kurzen, kurzen Zähnen, die immer etwas röthlich scheinen, blaßgrün mit weniger Woll. Die Traube ist enger, die Beere rund, klein, schwarz, von einem süßen, gewürzhaften Geschmade. Sie ist reif gegen Ende Septembers.

20) Schwarzer Burgunder. Schwarzer Gläuner. Auvernas noir.

Die Traube ist mittelmäßig groß; viele sind auch klein. Sie ist engbeertig; die Beeren sind rund und klein, schwarz und delikat. Sie reift von der Mitte Augusts an und wird in den schlechtesten Weinjahren gut. Der Saft ist überaus fruchtbar und verdient vorzüglich eine Stelle in Obsthärten oder an Weinbergen.

21) August-Elävner. Pinan Nojrien.

Mittelmäßig groß; hat runde, nothe Beeren, von einem vortreflichen Geschmade. Sie reift im August.

22) Müllertraube.

Die Blätter sind daran kennlich, daß sie beim Aufschließen wie gewundert sind, und bis zum Abfallen eine weiße Wolle auf sich haben. Die Traube ist nicht groß; die Beere klein, rund, sehr gedrängt, dicht am Stamme, glänzend schwarz, von einem überaus süßen, gewürzhastem Geschmade. Sie wird reif vom Anfange Septembers bis an dessen Ende. Der Stod ähnlicht ganz dem schwarzen Durquader, und ist auch so außerordentlich fruchtbar.

23) Dilschwarze. Trussiaux.

Eine große, engbeerige Traube, mit runden, schwarzen Beeren von süßem, gewürzhastem Geschmad. Sie reift Ende Septembers.

§. 16.

Vorzügliche Sorten

D. Zibebentrauben.

Diese edlen Tafeltrauben empfehlen sich schon beim Anblick. Ihre Beeren sind länglicht und haben die Gestalt der Eicheln. Von Geschmad sind sie angenehm süß, aber nicht gewürzhast.

24a) Die weiße Zibebe.

Eine gottigte, ansehnliche Traube. Sie hat helle, gränlichte, durchsichtige Beeren, die mit Staub bedeckt, etwas länglicht sind, eine sehr dünne, nicht zähe Haut, und vielen, delikaten, süßen Saft geben. Reif wird sie Mitte Septembers. — Der Stod treibt stark in Holz, und wird ein Jahr später tragbar als andere.

24b) Die blaue Zibebe.

Sie kommt aus Spanien. Die Traube ist mittelmäßig groß, hat gedrängte, runde, blaue Beeren von sehr fettem, süßem Geschmade, und reift Anfang Septembers.

25) Die weiße türkische Zibebe.

Eine unvergleichlich schöne, große und delikate Traube. Sie hat sehr große Pfäumen- oder Eysförmige, gelbliche Beeren und macht eine gottigte Traube, welche einen großen Teller bedeckt. Sie ist fleischig, voll delikaten, süßen Saft, und reift Anfang Octobers. — Sie verlangt eine sonnenreiche Mauer.

§. 17.

E. Reicher oder Silvaner.

Davon giebt es weiße, grüne, rothe und schwarze.

26) Grüner Silvaner.

Mittelmäßig groß, sehr gedrunzen, kurz, enabeert, die Beeren grün, an der Sonnenseite bräunlich gefärbt, von einem ausnehmend guten, süßen Geschmack, und zarter Haut. Sie wird reif im September, trägt früh und reichlich, und mag wohl die allerfruchtbarste heißen.

27) Schwarzer oder blauer Silvaner.

Mittelmäßig groß, und nicht so sehr gedrunzen, als der grüne. Er hat nicht nur Süßigkeit, sondern auch Gewürz. Gestalt und Zeit der Reife hat er mit jenem gemein. Seine Beeren sind schwarzroth. Seine Fruchtbarkeit ist auch sehr groß.

28) Schwarzer Orleaner.

§. 18.

F. Verschiedene frühe und späte Sorten.

29) Rother Traminer. Gris rouge. Fromentlin rouge. *)

Die Traube ist klein, enabeertig, hat hellrothe, längliche, kleine Beeren von einem süßen, gewürzhaften Geschmack und reift im September.

30) Ausländer. Gris commun. **)

Eine kleine, gedrunzene Traube, mit kleinen, etwas

*) Tramin, ein Dorf am Fluß Eis in Tyrol. Er heißt auch der Margiminer.

**) Hat ihren Namen von einem Kaufmanne in Speyer, der hier

verschiedenen Beeren von einem annehmlich süßen Geschmacke. Sie reift im September. Der Stock ist sehr sichtbar, hat aber eine unansehnliche Traube.

31) Die Jakobstraube. *Précocé.*

Sie stammt aus Champagne, und wird wegen ihrer frühen Reife um Jakobi, zu Ende Julius und Anfang August, so genannt. Eine kleine, zottigte oder weitbeernte Traube, mit runden, schwarzen Beeren, die süß und etwas gewürzhalt von Geschmack sind.

32) Die St. Lorenztraube. *St. Laurent.*

Sie ist groß und zottig, mit weißen, wie Pfauenhennen Beeren, und reift im September. Sie ist die schönste Traube, und hält sich bis Weihnachten.

33) Weißer früher von der Lahn.

Hat eine starke, zottigte Traube, mit nicht großen, runden, weißen Beeren, von süßem, trefflichem Geschmacke. Sie reift im September, gehört zu den Gutehlen, und steht dem weißen Gutebel gar sehr. Die Beeren sind nicht so härlich, und etwas kleiner.

34) Blauer früher von der Lahn.

Eine kleine, dunkelblaue Traube, mit runden Beeren, von sehr süßem Weingeschmacke. Sie reift im August.

35) Früher blauer Ungarischer.

Seine Traube ist klein, aber süß und angenehm. Sie reift Anfang Septembers.

36) Weißer Portugieser.

Eine treffliche Frucht, die Anfang Septembers reif wird.

37) Der edle Vernaggia. (Aus der Schweiz.)

Eine ansehnlich, große Traube, mit großen, runden, schwarzen Beeren, von trefflichem Geschmacke. Sie reift Ende Septembers, und nach Anfang Octobers.

Die edle Traube zu Anfang dieses Jahrhunderts zuerst in Menge angebauet hat.

38) Lugiana bianca.

Eine große vortreffliche Traube, welche Ende August reif wird.

39) Ulicant. Alicante.

40) Gelbschutten.

41) Rother Heintzsche.

Ist außerordentlich fruchtbar. Die Beere hat eine sehr dünne Haut, ist rund, etwas groß und lange sauer, bis sie sehr reif ist, welches Ende Septembers im October geschieht.

42) Sapilier oder Nazarener.

43) Anguur Asii, Späte blaue. *)

Die Traube ist von kolossaler Größe, sehr vollbeurig, gedrunken und im Geschmack von einem außerordentlich feinen Parfüm.

44) Die Villand - Traube.

Eine lange, gottigte Traube mit runden Beeren gelber Farbe, die etwas röthlicht werden, von sehr süßem Geschmacke. Sie reift Anfang Augusts.

45) Der Thränenwein. Lacrymae Christi.

Am Vesuv, wo der beste Wein unter den italienischen wächst, hat man von dieser Sorte zwey Varietäten, weiße und blaue. Die weißen (wovon die Reben der Insel Cypern dahin gebracht worden sind, auf deren Seite des Vesuvus bey Resina wachsen) geben einen weißen Wein, der Lacrime bianche heißt; die blauen auf der andern Seite des Vesuvus geben den blauen Wein, Lacrime rosse. Er ist fett, sehr gelb und schmeckt gleichsam auf der Zunge. Er hat außer dem lieblichen Geschmacke auch einen guten Geruch und ist gesund. Er wird auch Jungfernewein genannt, weil er aus den ausgelesensten Trauben ohne gepaltesames

*) Den trefflichen Weinstock hat der berühmte und berühmte benedictine zu früh verstorben Prof. Martini auf seine Inseln mitgebracht.

n gemacht wird, so daß man den Most thranen- oder kypfenweise sammelt. Die Traube hat runde Beeren von schallicher Größe.

46) Die Astracanische Traube.

Soll eine von den vorzüglichsten und größten seyn. (Aus der Nachbarschaft von Astracan unmittelbar erhalten.) Man hat davon 4 Sorten: a) Grüne Gaisarten, von den Russen Ziegengihen genannt, wegen ihrer ähnlichen Gestalt. Die grünlichweißen Beeren sind außerordentlich lang, gleichsam zylindrischförmig, und messen Pariser Zoll 4 Decimallinien im langen, und 2 Zoll Linien im breiten Umfange. Die Trauben sind zottigt, wie alle astracanischen. Sie sind voll süßen Safts. b) Violettrothe eiförmige. Hat große, süße Beeren, ebenfalls vollsaftig, nicht fleischig; gegen den Stiel sind sie grün. c) Größte runde Sorte. Die Beeren messen 2 Zoll 9 Linien über die Stielgrube und nur 1 Linie weniger im breiten Umfange. Sie haben stiefenden heraus süßen Saft. d) Die rundbeerigte Traube. Hat große, kugelförmige, gelblichgrüne Beeren mit weicher Haut. Ihr Geschmack ist sehr angenehm süß. Sie ist reif Ende Augusts und Anfang Septembers.

Weiters angepflanzte edle Weinsorten, die aber noch nicht alle getragen haben.

A. Muskatellersorten.

47) Itallentischer früher Malvasier.

Eine sehr vorzügliche Sorte, sowohl zum frischen Genuß, als zu Wein. Es ist eine Lichtrothe, mit grauem Duft belegte, sehr süße Frühtraube von vollem zuckerhaften Saft. Der Stod wird häufig um Parma, Modena, Bologna, Rom und Mantua gezogen und hat große Vorzüge für den Weinberg; denn er bleibt geistigen, weißen Betn, und ist von einer außerordentlichen Fruchtbarkeit. Wenn der Stod 4 Jahre alt ist, so giebt jedes Fruchtauge 3 auch 4 Trauben, da andere nur eine, höchstens zwei geben. Die Rebe wächst schnell und thut auch in

berg ist, so verdient sie doch in jeder Sammlung ihren Platz wegen ihrer vielen Vorzüge. Dieser Weinstock reißt 2 Jahre eher als ein anderer, fängt an im dritten Jahre zu tragen, giebt vielen und bessern Wein, als die meisten weißen Sorten. Nebel, Nässe und Kälte im Junius haben der Blüthe nichts; es fallen keine Beeren ab. Jede Sorte ist so fruchtbar. Jedes Auge treibt 2 bis 3 Trauben, die bis um Michaelis zeitig sind. Der Stock kann in den besten und rauhsten Gegenden gepflanzt werden, er taugt in gute und in magerer schlechte Böden, in Hügel und ebene Weinberge, wo der Frost sonst leicht Schaden thut. Seine Trauben zeitigen in jedem Jahre, wenn sie sind engbeertig und dünnhäutig. *)

65) Uva passa nera, Rosine ohne Kern.

E. Früheste Trauben, die meistens im August reifen.

66) Die kleine Spanische.

Eine kleine Traube, wie der blaue Früh-Feintraube mit runden gedrängten Beeren von einer rötlichen Farbe.

*) Von dieser Sorte schrieb mir ein Gartenfreund aus Worms, der viele Weinberge besitzt, daß ihm vor einigen Jahren am 1sten May durch einen Nachtfrost wie in allen seinen andern Weinbergen, so auch in demjenigen, den er mit solcher Sorgfalt angelegt habe, die Schime (aufgetriebene junge Aeste) ganz verfroren seyen. Er ließ aber wieder frisch schneiden, und seine Stöcke kamen wieder in den schönsten Wuchs mit sehr viel Scheinen, wie das erstemal. Aber am 1ten Juny wurde sie durch den Hagel ganz veröthet. Er ließ zum drittenmal schneiden; die Stöcke wollten aber Anfangs nicht stehen. Er der lochte über sein Schneiden, und er selbst gab eine Hand auf. Aber auf einmal hingen seine Deltungen wieder an, und jeder Stock ohne Ausnahme bekam 1 und 2 kommende Trauben, wurden zeitig, und gaben eine Menge von Wein, da er von allen übrigen Weinbergen nicht eine Traube erhielt. — „Welcher Nutzen,“ sagt er bey, „für das Land, wenn diese Traube mehr bekannt wäre? — Ich würde rathe ich war nicht dazu, weil der Wein etwas leichter ist, wie unser Kirchlagwein. Doch ist er noch dem Kirchlag Wein, wie der erste Wein.“

mit einem bläulichen Dufte belegt sind. Sie sind sehr
und reifen Anfang Augusts.

67) Der weiße Süße.

Eine sehr lange, zottigte Traube mit runden, gelben
Beeren, von sehr süßem Geschmache. Sie reift im August.

68) Der weiße Ungarier.

Eine ungarische Weinsorte und zwar eine lange zot-
tige Traube, mit eiförmigen, gelben Beeren, die mehr
als groß sind, von feinem, süßweinartigen Geschmache.
Sie reift im August. Der Stiel bildet ein Parol's Ge-
webe und hat sehr große, weizige Blätter.

69) Die frühe Catalonier.

Eine lange, bläugelbichte Traube mit 2 Nebentrau-
ben. Er hat viele kleine Beeren von süßweinartigen, eige-
nem Geschmache und wird Anfang Septembers reif.

70) Früher Spanischer.

Eine kleine, blaue Traube mit runden Beeren, von
sehr süßem, fettem Weingeschmache. Sie reift Anfang Au-
gusts.

71) Früher Rheinscher.

Eine kleine, blaue Traube mit runden Beeren, von
seinem, süßem Geschmache. Sie reift im August.

72) Persische frühe Korinthen.

Eine kleine Traube mit bläurothen, runden, sehr ge-
drungenen Beeren, die sehr fett und süß sind. Reif wird
im Anfange Augusts.

73) Kostne Madelene.

Eine kleine, blaue Traube mit runden Beeren von
sehr süßem Geschmache und Anfang Septembers reif.

74) Chasselas musqué, der Muskateller
Gutedel.

Eine kleine, weißgelbe Traube, mit gedrungenen, run-
den Beeren und dem feinsten, süßesten Muskatellergeschmache.
Sie reift Ende Augusts.

75) Früher Malvasier aus Spanien.

Eine lange, gottliete Traube mit eyrunden Beeren, folzig und weißdurchſichtig ſind und einen süßen Saft haben. Sie wird Anfang Augusts reif. — Da der St ein sehr starkes Gewächs bildet, und erst das 6te und 7te Tragaug ist, so muß man sich im Schneiden nach richten und nicht zu kurz schneiden. Nebstags ist er sehr gut. Doch muß man ihm die Mauer geben.

76) Der rothe Champagner. Das Rebberauge.

Eine Traube mittlerer Größe, mit gedrunghenen, runden, blauen Beeren, die etwas ins Schwarze fallen, mit feinsten, süßen Weingeschmack. Sie wird Ende Augusts reif.

77) Der Pontac. Tinten-Avernas von Chaux.

Es hat kleine, dunkel schwarzblaue Beeren, der Saft schwarzroth ist, von einem sehr angenehmen, süßen, fetten Geschmack, der etwas Zusammengleichendes hat. Die Blätter werden roth. Der Stod ist von mittlerer Größe.

78) Die Zwergtraube. Die Sibirische.

Eine kleine, blaue Traube, deren Wuchs zwergig ist. Sie tangt gut in Scherben.

Siebenzehntes Kapitel.

Vom Johannisbeerstrauch und Eichelbeerstrauch.

§. 1.

Herkunft und Beschreibung des Johannisbeerstrauchs.

Der Johannisbeerstrauch, welcher mit seinen leuchtenden, süßsauren Früchten und Beeren Kindern und Erwachsenen, Gesunden und Kranken so manche Erfrischung und Labung schenkt, und zu so mancherley Delikatessen

ter Conditoren und Küche dient, auch einen trefflichen Wein liefert, hat die Insel Zante zum Vaterlande; er ist erst vor 200 Jahren von da nach England und hernach zu uns gekommen, und nunmehr in allen Gärten weitläufig nach seinen gemeinen Sorten bekannt und angepflanzt. Er gehört zu der Pflanzengattung *Ribes*, Krausbeere, und nach dem Pflanzensystem des Linné in die erste Ordnung der fünften Klasse, welche *Pentandria Monogynia* genannt wird, und diejenigen Pflanzen in sich begreift, welche 5 Staubfäden und einen Staubweg haben.

Es giebt zwei besondere Arten von Johannisbeeren, nämlich:

A. Die schwarze Johannisbeere, auch Stichtbeere genannt, *Ribes nigrum*, Lin.

Diese beschreibt Linné so: *Ribes (nigrum) inerme, racemis pilosis, floribus oblongis*, d. i. *Ribes*, welche unbewehrt ist, und haarigte Blumentrauben mit länglichen Blumen hat, auf welche lockere Trauben von schwarzen Beeren folgen, die etwas größer sind, als die eigentlichen Johannisbeeren.

B. Die eigentliche Johannisbeeren,

welche der Autor so beschreibt: *Ribes (rubrum) inerme, racemis glabris pendulis, floribus planiusculis*, d. i. *Ribes*, welche unbewehrt ist, und hängende glatte Blumentrauben, und flache Blumen hat, auf welche nach Beschaffenheit der Sorten, entweder rotbe oder weiße herabhängende Trauben von Beeren folgen, die im Junius oder Julius reif werden.

Der Johannisbeerenstrauch erreicht eine Höhe von 6 bis 7 Fuß, wächst buschig und theilt sich unten in viele Zweige. Seine Blätter sind dreilappig, und seine Blüthen fünfblättrig; sie hängen an dünnen Fäden. Er trägt sowohl am jungen als alten Holze, und oft treibt er seine Früchte unmittelbar aus den Knospen der jungen vorjährigen Zweige; am reichlichsten aber trägt er sie an

einer Art von Fruchtträgern, welche am alten Holze be-
lich sind. Seine Fruchtzwelge bleiben viele Jahre tra-

Er nimmt mit jedem Boden vorlieb, und löst
die schlechteste Lage gefallen; allein in einem guten,
schem, lockern Boden wächst er viel freudiger, und
weit mehr, schönere und bessere Früchte, als im sch-
lande.

Gar zu alte Stöcke bringen gemeinlich kleine
schlechte Früchte. Man muß daher die alten Äste
der Erde abschneiden und aus den Wurzelschossen, wel-
deren nicht schon haben, neue Stöcke erzühen, oder
verneuerter Erde andere an ihre Stelle setzen.

Es giebt größere Sorten Johannisbeeren, welche
lig von den Kleintraubigten und Kleinberzigten einzun-
zug haben. Sie sind weniger sauer, und überhaupt
genehmer zu essen, als die kleineren.

Der Johannisbeerstrauch trägt in den meisten
ren reichlich; er leidet nicht leicht vom Froste, tauge-
her vorzüglich in die Nordländer zu Wein. Fehlt
giebt es im Ertrage bleißen, wenn in seiner Blüthe
die Anfang May's ist, viele kalte Regen einfallen, in
sie viele Beeren verlieren.

§. 2.

Seine Fortpflanzung und Erziehung.

Es ist nichts leichter zu erzühen, als dieses Gese-
Man darf nur 1 bis 2 Fuß lange junge Zwe-
(Sommerlatten) unter einem Gelecke, Kneten oder
gerade abschneiden, im Herbst oder Frühjahr, und
auf ein Drumbell ihrer Länge in die Erde an einen
tigten Ort stecken; sie ziehen dann Wurzeln.

Außerdem treiben sie sehr viele Wurzel aus-
fer, woron diejenigen, welche einen hohen und st-
Schuß gethan haben, schon im Herbst abgenommen
verpflanzt werden können.

Auch durch Ableger lassen sie sich sehr gut
pflanzen. Man bengt im Herbst oder Winter die
stehende Zweige 3 Zoll tief bis an die Erde in die
wo sie dann Wurzeln schlagen und im folgenden Herbst
genommen und reihenweise in die Pflanz- und Baum-

versetzt werden können. Wenn Versetzungen können sie sämtlich um ein merkliches tiefer gesetzt werden, als sie vorher gestanden haben. Denn da diese Strauchwerke, wie das folgende, ihre besten Wurzeln aus dem jungen Holze oder aus den Sommerlatten treiben, so wurzeln sie und treiben viel stärker, als wenn sie in ihrer ersten Tiefe gesetzt werden.

Man laßt sie ziehen und schneiden, wie man will: hochstämmig, d. h. zu Bäumchen von 2, 3 und 4 Fuß Schafthöhe, kesselförmig, kugelförmig, als Busch, Spalier, Fächer &c. Die hochstämmigen Bäume werden mit einem einzelnen Schaft erzogen und ihnen anfangs gegen 2 Fuß hoch alle Seitenzweige genommen. Alsdann läßt man sie oben Zweige treiben und eine regelmäßige Krone machen, ohne die Aeste aber an versetzen, als bis die Krone ihre völlige Höhe erreicht hat. Soll die Krone kesselförmig gezogen werden, so schneide man die in der Mitte derselben stehenden Zweige heraus, damit die äußern Zweige in einer regelmäßigen Entfernung in einem Zirkel ringsumher stehen. Von kugelförmigen Kronen wird ebenfalls darauf gesehen, daß die Zweige in einem regelmäßigen Abstände von Außen und Innen erzogen werden. Weiterhin muß man nicht nur den Schaft rein erhalten, und alle Wurzelastläufer wegzunehmen, sondern auch in der Krone alle unregelmäßige und über andere Zweige hervorstechende junge Schossen, deren sie sehr viele treiben, muß man ausschneiden und nur eine mäßige Anzahl junger regelmäßiger Triebe muß man, ohne sie zu verkürzen, bis an den Winter laßen. Von dem Hauptschnitte im Frühjahr aber muß man ihnen die im vorigen Sommer etwa zu viel gelassenen oder unregelmäßigen jungen Schossen glatt am Holze wegschneiden, nur die regelmäßigen behalten, und zugleich an jedem Zweige einen jungen Trieb zum Leitreis stehen lassen. Allzu lange, zu weit umschweifende und dergleichen unregelmäßige Zweige, unfruchtbar gewordenes Traubholz &c. wird abgeschnitten, die gesunden Fruchtträger aber werden geschont. Fehlt es nicht an Raum, so läßt man die obern Leitreiser unverkürzt, und sie in die Höhe und Weite frey fortwachsen; hat aber der Busch seine mäßige Größe, die er haben soll, so können sie nach Gefallen versetzt und im März können an allen Zweigen

die Spitzen abgesehnitten werden, um dadurch sowohl ihre Rundung zu bilden, als das Fruchttragen zu vermehren. Von solchen Johannisbeersträuchen, welche an Mauern und Erhaltern säberförmig gezogen werden sollen, werden die Seitenzweige vier bis fünf Zoll von einander entfernt, waagrecht oder radförmig in ihrer natürlichen Länge fortgeleitet, bis zu ihrer vollkommenen und bestimmten Größe. Alsdann nimmt man ihnen im Sommer alle vor herauswachsenden, oder sonst unregelmäßigen oder überflüssigen jungen Triebe, und läßt ihnen nur einige regelmäßige Seitenzweige oder zu Zeitreisern dienliche Schoßen, oder sie jetzt zu verkürzen. Im Winter werden alle überflüssigen, abgestorbene oder unregelmäßige Zweige glatt am Holze weggeschnitten; alle noch tragbaren Fruchtträger aber werden geschnitten und alle Zweige entweder verkürzt, oder wenn noch Raum da ist, nach ihrer Bestimmung fortgeleitet.

Will man die Johannisbeerenfrüchte, zumal die großen poländischen, in ihrer Größe und Schönheit erhalten, so müssen sie nicht nur in einem fetten, guten Boden gepflanzt, sondern auch alle 2 oder 3 Jahre muß ihr altes Holz ausgeschnitten und in jungem Holz erhalten werden, sonst werden sie so klein, als fast die gewöhnlichen.

Will man frühzeitig Johannisbeeren haben, so darf man nur einige in eine südliche Lage an die Mauer setzen, andere in eine westliche und östliche, und wenn man spät reife verlangt, in einen gegen Mitternacht gerichteten Stand. Außerdem aber hat diese Frucht die Art an sich, daß sie, obgleich sie überreif ist, nicht nur keinesweges abfällt, sondern auch in ihrer Güte und in ihrem Geschmack zunimmt, wenn man sie am Holze hängen läßt. Man lasse sie gar lange bis im September, wenn sie schattig steht, am Stocke hängen lassen, und erst spät am besten benutzen.

§. 3.

Anwendung der Johannisbeeren zu Wein.

Die Johannisbeeren, vorzüglich die rothen, können zu einem vortheilhaften Wein. Man sammelt sie, wenn sie vollkommen reif sind, nach dem Thau, läßt sie einige Stunden an der Sonne liegen, beut sie ab, wäscht

ſie in ein aufgeschlagenes Faß, und zerstampft ſie darin mit einem hölzernen Stöcher. Wegen der Dike des Safts gießt man nach Verhältniß der Menge etwas Waſſer zu, bis es dünn genug iſt; (denn ohne einen gewiſſen Grad von Flüſſigkeit kann die Gährung nicht ordentlich vor ſich gehen). Das Faß läßt man an einem warmen Orte ſtehen, deckt es mit einem Saße zu, und legt den Faßboden darauf. Nach wenigen Stunden erfolgt eine Gährung, die Maſſe bläht ſich auf und ſteigt in die Höhe. Sobald ſich nun die Maſſe wieder ſetzt, wonach man ſetiſig ſieht, ſo wird die Flüſſigkeit in kleine Fäſſer abgezapft und in Keller geleert. Man legt die Spunten nur oben auf, damit die Gährung vollendet werde; ſo wie ſich der Wein ſetzt, ſo füllt man ſie mit dem gleichen Weine auf, wovon man zurückbehält. Läßt die Gährung nach, ſo ſchündet man nach und nach zu, doch nicht ganz, bis die Gährung geendet iſt und man kein Sauſen mehr hört. Nach 2 Monaten wird der Wein abgezogen, und wieder feſt verſpündet, oder auf Ventellen gelegt, die den Tag zuvor wohl gereinigt und mit etwas Franzbrantwein ausgeſpült worden ſind.

Man kann ihn auch dem koſtbaren Maſchawein ähnlich machen, wenn man halb Johannis- und halb Stachelbeeren nimmt. Dieſe werden zuſammen gequetscht, auf 30 Pfund 12 bis 15 Pfund Waſſer gegoffen; alldanu werden ſie etwa 16 Stunden lang ruhig ſtehen gelaffen, und darauf ausgedreſt. Die Flüſſigkeit wird in ein verhältnißmäßiges Fäſſchen gefüllt, das an einem mäßig kühlen Orte in Ruhe ſtehen muß, bis ſie klar iſt. Sobald dieß erfolgt, ſo wird die Flüſſigkeit, ohne das Fäſſchen zu bewegen, auf ein anderes Fäſſchen gezogen, und etwa auf 7 Pfund Saft, 1 Pfund ſtarcker Franzbrantwein gegoffen, beides wohl vermiſcht, und das Fäſſchen zugemacht. Nach Verlauf von 3 Monaten hat man einen vortheilhaften Wein. — Wer ihn gern süß haben will, kann dem Zuſaße des Weingeiſtes eine beſtehende Portion Zucker hinzufügen.

§. 4.

Beschreibung verschiedener Sorten Johannisbeeren.

1) Die schwarze Johannisbeere. Nichtbeere.
Groseiller à fruit noir.

Dieser Strauch hat größere Blätter, als derjenige der gemeinen Stachelbeeren. Ihre Oberfläche ist eben und die Zähne sind lange nicht so spitzig; sie haben einen starken Geruch, so wie das Holz selbst, wenn es nur wenig geriechen wird. Die Beeren sind viel größer, als die ordentlichen Johannissträuchchen, reischwarz, rund und haben einen, manchem Gaumen nicht angenehmen, nachholbeereartigen Geschmack, so wie Holz und Bitter einen sehr starken Geruch haben. Zudem sind sie doch manche Liebhaber und sind gesund. Vornehmlich dienen sie zur Arznei; das Holz wird wider die Gicht häufig gebraucht, im Wasser gekocht und getrunken. Es reifen im Julius. Sie sind nicht sogleich reif, süß und gut, sobald sie schwarz sind; sie müssen noch eine Zeit liegen und erst weich seyn.

2) Die schwarze Johannisbeere mit dem malkulierten Blatte.

Dieser Strauch macht ein buntes Ansehen unter den andern. Seine Blätter sind sämmtlich mit sehr vielen Punkten, gelben Strichen und Punkten gleichsam besetzt. Uebrigens ist die Frucht wie die gewöhnliche schwarz, nur etwas kleiner.

3) Die schwarze Virginitische Johannisbeere.
Die Amerikanische, schwarze Johannisbeere.
Groseiller de Virginie. *Ribes Americanum nigrum.* *)

Diese hat etwas kleinere Blätter und kleinere Beeren, ist aber von eben dem Geschmacke und Geruche.

4) Gemeine rothe Johannisbeere. Groseiller à fruit rouge.

*) Ihr botanischer Name ist: *Ribes Campanulatum*.

5) Gemeine weiße Johannisbeere. Groseiller à fruit blanc.

6) Gemeine fleischfarbene Johannisbeere. Groseiller à petit fruit couleur de chair.

7) Gemeine perlfarbene Johannisbeere. Groseiller à fruit perlé.

Sämmtliche Sorten sind in allen Gärten bekannt:

Vorzügllicher sind:

8) Große holländische rotbe Johannisbeeren.

Diese sind, etwas größer von Beeren, und haben lange Trauben. Auch ist das Gewächs der Staude viel stärker und ansehnlicher.

9) Große weiße holländische Johannisbeeren. Groseiller à gros fruit blanc.

Diese sind, wie überhaupt die weißen Johannisbeeren, süßer als die rothen. Sie machen eine vorzügliche Sorte aus.

10) Fleischfarbene oder blaßrothe Chamvagner Johannisbeere. Groseiller à gros fruit couleur de chair.

11) Perlfarbige Johannisbeeren. Groseiller à fruit perlé.

12) Großbeerlate weiße Johannisbeere mit purpurrothen Linien.

Jede Beere scheint gleichsam in 8 gleiche Theile getheilt zu seyn, wovon wechselweise 4 Theile ganz weiß, und 4 Theile ganz roth sind, und dem Auge ein sehr liebliches Ansehen gewähren. Ihr Saft ist süßsäuerlich in dem Grade, als ob man halb weiße und halb rothe Johannisbeeren aße. Gewächs, Blatt und Holz kommt übereinstimmend auch mit den andern überein.

13) Man hat auch Spielarten von rothen und weißen Johannisbeersträuchen, die weißgestrekte und

gelbgefleckte Blätter haben. Sie sind klein
zur Erde; die Früchte haben nichts vorans.

§. 5.

Vom Stachelbeerenstrauche.

Der Stachelbeerstrauch (*Ribes Grossularia* L. *Ribes Grossularia aculeata*, Groseiller épineux) gehört auch zum Geschlecht der Johannisbeere. Obgleich sein äußerliches Ansehen von dem des Johannisbeerstrauchs sehr verschieden ist, so sind doch alle Charaktere dieselben und keine andere Verschiedenheit findet hier statt, als die die Theile größer oder kleiner sind. Es ist auch ganz wahrscheinlich, daß die edleren Sorten des Stachelbeerstrauchs ebenfalls mit dem Johannisbeerstrauche von der Insel Zante nach England kamen, weil daselbst die schönsten und größten Arten befindlich sind, die bey uns jetzt noch selten waren.

Es giebt aber verschiedene Arten (*Species*) von Stachelbeeren, welche wieder besondere Sorten (*Varietas*) unter sich haben.

Die erste Art ist:

1. Die Gartenstachelbeere, Klosterbeere, gemeine weiße Stachelbeere, *Ribes Grossularia* Lin. welche Linné botanisch so beschreibt: *Ribes* (*Grossularia*) *ramis aculeatis*, *petiolorum ciliis pilosis*, *baccis hirsutis*, etc. *Ribes*, mit dornigten Aesten, mit Blattstielen, die mit Haaren eingefast sind, und mit zottigten oder rauhen Beeren. — Sie hat einen niedrigen, strauchigen Stamm, welcher sich ganz anders, in sehr viele Zweige vertheilt, eine buschigte Krone macht und mit Stacheln besetzt ist. Seine Blätter sind eiförmig, dreilappig, und die Stiele mit Haaren eingefast. Seine Blüthe ist klein und grünlich, und daraus folgen Beeren, die mit kleinen Härchen besetzt sind.

2. Rothe, rothbraune Stachelbeere, *Ribes reclinatum* Lin. Sie wird von Linné so beschrieben: *Ribes* (*reclinatum*) *ramis subaculeatis reclinatis*, *pedunculis bracteatis*.

phylla, d. i. Ribes, deren Zweige zurückgebogen, und nur mit wenigen Stacheln besetzt, deren Blumenstiele mit einem dreifachen Deckblättchen versehen sind. Der Stamm ist niedrig, krautig, mit niederhängenden, nur wenig stachelichten Zweigen. Seine dreitheiligen Blätter sind breit und haben an ihren Stielen ein dreifaches Deckblatt; die Blüthenblumen sind klein und grünlich.

3. Wilde oder kleine Stachelbeere, Ribes Uva crisa Lin. die er so beschreibt: Ribes (Uva crisa) ramis aculeatis, haccis glabris, pedicelles bractea monophylla, d. i. Ribes, mit stachelichten Zweigen, glatten Beeren, und Blumenstielen, welche mit einem einfachen Deckblättchen versehen sind. Sie hat einen krautigen Stamm, mit Stacheln besetzte Zweige, dreitheilige, glatte Blätter, die an den Stielen ein einzelnes Deckblatt haben.

4. Stachelichte oder kleine amerikanische Stachelbeere, Ribes oxycanthoides Lin. von ihm so beschrieben: Ribes (oxycanthoides) ramis indigue aculeatis, d. i. Ribes, mit Zweigen, welche auf allen Seiten mit Stacheln besetzt sind. Sie hat einen krautigen Stamm, dessen Zweige überall mit Stacheln besetzt sind, und etwas große, wie Weißdornblätter dreilappige Blätter.

Der Stachelbeerstrauch thut fast in jedem Boden gut, liebt aber vorzüglich eine schwarze, lockere Bodenerde. Er wächst 3 bis 4 Fuß hoch, treibt niedrige Zweige, und macht eine sehr buschigte Krone. Seine Beeren trägt er am jungen und am alten Holze, sowohl unmittelbar aus den Augen seiner Sommerlatten, als auch an kleinen Fruchtträgern, die an den 2, 3 oder mehrjährigen Zweigen stehen. Er ist der erste, der im Frühjahr hervortritt, gegen die Witterung sehr dauerhaft ist, und dessen Früchte ebenfalls sehr angenehm sind, die sowohl frisch gut schmecken, als auch zum Einmachen mit Zucker oder in Essig u. angewendet werden, vorzüglich aber einen angenehmen Wein geben.

henschossen rein gehalten werden; ihrer
man die unregelmäßigen neuen Schossen zu
ziehen, daß ein Hauptzweig einen halben
andern entfernt sey, und weiter nichts an
gen, als einzelne zu lang ausschweifende
fangen schon im andern Jahre an zu trag

Will man sie aus abgeschnitten
fortpflanzen, so wähle man aus den obern
und gerade Schossen aus, schneide diese
ab, und pflanze sie reihenweise in ein Feld
und zwar frühzeitig im Frühjahr, ehe die
Die Herbstpflanzung mißrath fast ganz; 10
fünfzehnte Theil an. Aber bey der Früh
bleiben von hundert Schnittlingen kaum je

Eben so leicht schlagen die Ableger
niedrige Seitenzweige zu aller Zeit in die
und im folgenden Herbst verpflanzt.

Wer neue Sorten und Spiel
will, muß den Samen aussäen, welcher aus
ten Beeren größer edler Sorten genommen
ser ausgewaschen ist. Er wird auf Papier
dann läßt man ihn so abtrocknen. Im
jahr säet man ihn auf ein gutes trockenes
deckt ihn mit Erde einen halben Querfinger
die Pflanzen einer Spanne hoch angewachsen

orten erziehen; so thut man besser, wenn man die aus-
 wählten Stöcke auf dem Beete die erste Frucht tragen läßt,
 welches zurweilen schon im zweiten Jahre, gewöhnlich aber
 dritten geschieht. Den Samen saet man entweder so
 dünn, als nöthig ist, oder man zieht hernach die all-
 zu dicht stehenden Pflanzen aus, und verpflanzt sie nur
 zuweilen.

Die Fruchtstöcke müssen 3 Fuß weit von einan-
 der gesetzt werden, weil sonst die Ausschläge nicht Raum
 genug haben. Wenn sie aber einzeln stehen können, so
 ist es noch besser, nicht allein der Luft und Sonne, son-
 dern auch der Rauven wegen, damit ein davon befall-
 er Stod eher gereinigt werden kann, und nicht sofort
 andern ansteckt.

Ihre Wartung und Behandlung kommt fast
 derjenigen der Johannisbeersträucher überein. Nur
 sie noch stärkern Hang zum Treiben haben, und eine
 ganze Sommerlatten treiben, so muß man fleißig die un-
 gleichmäßigen Zweige ausschneiden; man darf aber die
 Zweige nicht ohne Unterschied, viel weniger mit der Haq-
 kere, versagen, sonst treiben sie im folgenden Sommer
 dichte unnütze Schossen, und die Krone wird ein Wir-
 rer, worin kleine schlechte Beeren wachsen. Man muß
 mehr die Krone immer dünn und inwendig stark aus-
 bilden, die Hauptzweige 6 Zoll von einander ste-
 hen lassen, im Junius oder Julius die gedrängt erschie-
 nen und unregelmäßigen Triebe glatt am Holze weg-
 schneiden, dieses beim Winterschnitt oder im März wie-
 holen, und nur die kleinen Augenträger schonen; von
 Hauptzweigen aber dürfen nur die allzu weit in die
 Höhe gewachsenen über einem schieflichen niedern jungen
 Pflanze, das zum Leitreise dienen kann, versetzt werden.
 Man lasse immer einen Schuß 4 bis 5 Fuß hoch
 gerade in die Höhe gehen, und schneide ihn gut aus, so
 die langen Federn 6 Zoll über einander gleichmäßig
 an allen Seiten stehen, welches auch sehr bequem beim
 Ernten ist. Man umgrabe die Stöcke alle Jahre gut
 und dünge sie dabey jedesmal stark, um sie kräftig zu er-
 halten, und so vor Blattläusen zu sichern, welche die
 Früchte eßhaft machen. Wenn nach und nach einzelne

- 12) Große gelbe ovale Stachelbeere.
Eine gute Art, die geschätzt wird.
- 13) Große runde bernsteinfarbige Stachelbeere.
- 14) Haarigte bernsteinfarbige Stachelbeere.
- 15) Gemeine weiße, oder krySTALLBELLE Stachelbeere.
- 16) Große weiße krySTALLBELLE Stachelbeere.
Diese ist auch eine der vorzüglichsten Sorten.
- 17) Weiße mit Adern gezeichnete Stachelbeere.
- 18) Große Kumbullion - Stachelbeere.
- 19) Große Eisenkrämer - Stachelbeere.
- 20) Glatte Eisenkrämer - Stachelbeere.
- 21) Große kugelförmige haarigte Stachelbeere.

**Verschiedene neu angepflanzte vorzügliche deutsche
Stachelbeeren.**

- 22) Die große, graue, rauhe.
- 23) Die rothe, rauhe.
- 24) Die dicke, runde, grüne.
- 25) Die goldgelbe, längliche, späte.
- 26) Die längliche, glatte, frühe, grüne.
- 27) Die glatte, längliche, braune.
- 28) Die weiße, durchsichtige.
- 29) Die olivenfarbige, längliche, rauhe.

§. 9.

Klassifikation und Verzeichniß der englischen Stachelbeersorten.

Da es theils schwer hält, die deutschen Sorten Stachelbeeren in ihrer Rechttheit und Ordnung zusammen zu bringen, weil selbst Pomologen auf diesen nicht so wichtigen Theil der Obstkunde, obgleich er zum Ganzen gehört, wenige Aufmerksamkeit verwendet haben, und weil auch die Anzahl der guten und feinen Sorten deutscher Stachelbeeren nicht groß ist; so habe ich mir aus der außerordentlich großen Anzahl von 291 Sorten jetzt in England bekannter und beliebter Stachelbeersorten einsechsen eilf und sechzig von den größten und feinsten Sorten dieses Beerenobstes aus England, (wo es viele Liebhaber desselben giebt, und wo gleichsam die erste Quelle ihrer Erziehung ist) acht und von sicherer Hand angeschafft, um sie in den Gegenden Deutschlands und vorzüglich in den nordischen Ländern bekannter und gemeiner zu machen. Hier im Verzeichnisse sind sie mit einem Sternchen bezeichnet.

Die Klassifikation ist ganz einfach, nämlich folgende:

- A. Rothe, auch fast schwarze, (von Nr. 1 bis 145). — an der Zahl 145 Sorten.
- B. Weiße, (von Nr. 146 bis 189). — an der Zahl 44 Sorten.
- C. Grüne, (von Nr. 190 bis 242). — an der Zahl 53 Sorten.
- D. Gelbe und Umbrasefarbige, (von Nr. 243 bis 291). — an der Zahl 49 Sorten.

Alphabetisches Verzeichniß.

A. Rothe, mit unter auch fast schwarze.

- 1. Acherley's Rodney, H. Rodney.
- 2. Acherley's seedling, H. Samensbeere.

*3. Adam's Cheshire sheriff, H. Landvogt von Cheshire.

4. Alexander the Great, Alexander der Große.

5. Andrew's conqueror, A. Eroberer.

6. Ashton's seedling, A. Samenbeere.

7. Ashton's red globe, A. rothe Kugel.

8. Astley's seedling, A. Samenbeere.

9. Beaufremont.

10. Beggar lad, der Betteljunge.

11. Blak walnut, die schwarze Nuß.

12. Blak eagle, der schwarze Adler.

13. Blak hull, der schwarze Stier.

14. Blak ram, der schwarze Widder.

15. Blak king, der schwarze König.

*16. Blak virgin, die schwarze Jungfer.

Sie ist rund, dunkelbraunroth, den starker Rost ist schwarz und sehr gut von Geschmack.

17. Blak dragon, der schwarze Drache.

18. Blackley's swing'em, B. Schwinger.

*19. Boardman's royal oak, Bordmanns königliche Eiche.

Die Beere ist sehr groß, länglicht, haarig, ist gut und eine frühe Sorte.

*20. Bradshaw's red top, B. Rothkopf.

Dunkelroth, mittelmäßig groß, länglicht, glatt eine frühe Sorte.

21. Calderbank's red, C. Rothe.

22. Calderbank's seedling, C. Samenbeere.

23. Carpenter, der Zimmermann.

24. Carthington's conqueror, C. Eroberer.

25. Champaign, die Champagner.

26. Cheadle's surprise, C. Ueberraschende.

*27. Cheetham's bright Venus, Ch. glänzende Venus.

Sehr groß, länglicht und glatt.

28. Clarke's seedling, C. Samenbeere.

29. Clyton's Britania, E. Britanische Stachelbeere.

*30. Coe's Anabal, E. Hannibal.

Eine rothe, sehr große, eiförmige, auch runde, glatte Beere, mit einem angenehmen Rosen-Parfüm. In manchen Jahren wird sie fast schwarz. Sie gehört in den ersten Rang.

31. Crimson's Walnut, E. Walnuß.

32. Damson, die Damascenerpflaume.

*33. Down's cheshire round, D. runde Stachelbeere.

Blasroth, mit weißen Adern, groß, rund, und ganz glatt. Sie ist eine späte Sorte, die Ende August reift.

*34. Dickinson's Saphir, D. Saphir.

Eine rothe, geküpfelte, mit vielen rothen Härchen besetzte, sehr wohlschmeckende Beere.

*35. Elliot's red hot ball, E. rothe Feuerkugel.

Sie ist groß, rund und wenig behaart. In manchen Sommern wird sie fast schwarz.

36. Fox's royal, F. Königl.che.

37. Gerriots Achilles, G. Achilles.

38. Gill's first seedling, G. erste Samenbeere.

39. Gill's second seedling, G. zweite Samenbeere.

40. Gorton's Emperor, G. Kaiser.

41. Gorton's non such, G. Unvergleichliche.

42. Gregory's perfection, G. Vollkommene.

43. Gregory's supreme, G. Vornehmste.

44. Gregory's Great Britain, G. Großbritannien.

45. Gregory's conqueror, G. Eroberer.

46. Halmon's dum ling, H. Klotz.

47. Heart of oak, die dicke Eichenbeere.

*48. Hector, der Hector.

Groß, schön rosenroth, länglicht, stark roth behaart, wohlschmeckend. Sie kommt etwas spät.

54. Jakson's hero, J. Held.
 55. Jakson's slim, J. Dünnhäutige.
 56. Jakson's scarlet seedling, J. E
 beere.
 57. Jared's Achilles, J. Achilles.
 58. Jared's Admiral Kepple, J. Adm
 *59. Johnson's twig'em, J. Schi
 Rosenroth, groß, rund, dünn behaart.
 60. Johnny lad, das Hännchen.
 61. Kenyon's Sampson, R. Simson
 62. Knight's Col. Tarleton.
 *63. Knight's scarlet seedling, R.
 samenbeere.
 Scharlachroth, groß, lang, dünn beh
 sehr gut, wird aber spät reif, näm
 gusts.
 64. Lancashire farmer, der Pächter
 65. Late red, die späte rothe.
 66. Late damson, die späte Pflaumenl
 67. Layforths seedling, L. Samenbe
 68. Lee's red lion, L. rother Löwe.
 69. Lee's black, L. Schwarze.

74. Malkin wood, die schmutzige Waldnymph.

*75. Mason's Hercules, M. Hercules.

Eine treffliche Sorte. Sehr groß, kugelförmig, fast ganz glatt, schwarzroth, sehr wohlschmeckend.

76. Mather's Admiral, M. Admiral.

77. Mather's Alexander, M. Alexander.

78. Mather's black lady, M. schwarzes Fräulein.

79. Monk's Charles Fox, M. Carl Fox.

80. Monk's Watkin.

81. Mongrel, die Bastardbeere.

82. Morello, die Morelle, Kirschbeere.

83. Moss wether, der Moosschep.

84. Murrey, die Purpurbeere.

*85. Mussey's black Prince, M. schwarzer Prinz.

Sie ist größer als Nro. 109, Rider's black Prince; ist rund und glatt.

86. Nero.

87. New champaign, die neue Champagnerbeere.

88. Old rough red, die rauhaarigte rothe.

89. Ostrich's egg, das Straußenei.

90. Oswego sylvan, der Waldgöth Oswego; der rothe Öwego.

91. Pendleton's mogul, P. Mogul.

92. Pendleton's matchless, P. Unvergleichbare.

93. Pendleton's bullock's heart, P. Ochsenherz.

94. Pine apple, der Fichtenapfel.

95. Plum, die Pflaume.

*96. Proctor's scarlet non such, P. unvergleichliche Scharlachbeere.

Dunkelroth, groß, rund, etwas haarig.

97. Raffold's beauty, R. Schöne.

98. Rasherry, die Himbeersfarbige Stachelbeere.

99. Rateliff's red lion, R. rother Löwe.

100. Rawlinson's favourite, R. Günstling.

101. Rawson's king, R. König.

102. Raymond's red, R. Rother.

103. Read's jolly red nose, R. artige Rostnase.

104. Red mogul, rother Mogul.

*105. Red Orleans, rother Orleaner.

Eine sehr dunkelrothe, große, runde, dünne, behaarte Beere, von sehr gutem Geschmacke.

106. Red wolf, der rothe Wolf.

107. Red lion, der rothe Löwe.

108. Richmond red, der rothe Richmond.

*109. Rider's black Prince, R. schwarzer Prinz.

Eine dunkelviolette, bey starker Reife schwarze, runde, haarigte, etwas spät reisende Beere.

110. Rider's Old England, R. alte Englische.

111. Rider's king sheriff, R. königlicher Landvogt.

112. Rider's Governor Penn, R. Statthalter Penn.

*113. Rider's free bearer, R. Freytragende.

Sie ist außerordentlich groß, dunkelroth, lang, glatt, und eine frühe vortreffliche Sorte.

114. Rumbullion, das gediegene Silber.

*115. Shaw's Billy Dean, S. dicker Dechant.

Eine dicke, runde, rothgetüpfelte Beere, die hin und wieder kurze, starke, rothe Haare hat.

*116. Shelmardine's red rose, S. rothe Rose.

Sehr dick, rund, und meistens am Stiele brecht. Sie hat kleine Haare und ist sehr wohlschmeckend.

*117. Shelmardine's Cheshire stag, S. Schirbirsch.

Eine schwarzrothe, dunkle, länglichte, sehr haarig, wohlschmeckende, frühzeitige Beere.

118. Siddal's tup, S. Widder.

119. Singleton's mogul, S. Mogul.

120. Stanley's Earl of Derby, St. Graf v. Derby.

121. Stanley's Oranokoo, St. Tabakfarbig.

122. Stapleton's black Prince, St. schwarzer Prinz.

123. Stukeley's red, St. Rothe.

*124. Taylors red rose, T. rothe Rose.

Schon hell rosenroth und weiß getüpfelt, sehr glockenförmig, ganz dünn behaart, sehr süß und annehm. Sie reist Mitte Augusts.

125. Thorpe's black Prince, Th. schwarzer Prinz.

126. Thorpe's Master Tup, Th. Meister Widder.

*127. Thorpe's Master Wolfe, Th. Meister Wolf.
Hochroth mit weißen Adern, ziemlich groß, länglicht,
sehr haarig, sehr wohlschmeckend; aber von spä-
ter Reife, nämlich Mitte Augusts.

128. Tillotson's St. John, T. St. Johann.

129. Tillotson's seedling, T. Samenbeere.

130. Tom of Lincoln, der Thomas von Lincoln.

131. Twamblow's seedling, T. Samenbeere.

132. Two pounders, Zwei auf ein Pfund.

*133. Victory, die Siegende.

Eine der allergrößten Stachelbeeren, eiförmig, haarig, rosenroth.

134. Wareham russet, die Dunkelbraune.

135. Warrington red, der rothe Warrington.

136. Welshman's red, W. rothe.

*137. Whiteley's plentiful bearer, W. häufig tragende Beere.

Groß, ganz rund, schön rosenroth. Sie hat wenige und subtile Härchen, und reift Ende Julius.

*138. Whittington's Princess Royal, W. königliche Prinzessin.

Sie ist schön rosenroth mit weißen Adern, groß, fast rund, mit starken Haaren, obgleich nicht dicht, besetzt. — Eine späte aber gute Sorte, welche Mitte Augusts reif wird.

139. Wild's red walnut, W. rothe Walnuss.

140. Worthington's defiance, W. Mißtrauen.

*141. Worthington's Emperor of Morocco, W. Kaiser v. Marokko.

Roth getupfelt, rund, glatt, sehr wohlschmeckend; aber spät reifend. Sie wird bei starker Reife dunkelroth.

142. Worthington's seedling, W. Samenbeere.

*143. Worthington's conqueror, W. Eroberer.

Sie ist mittelmäßig groß, rundlich, glatt, süß und beissbar. Eine frühe Sorte.

Eine sehr groÙe, etwas langlichere,
Beere.

*147. Button's silver-heels, B. S.

Sehr groÙ, weiß, länglicht, an beiden
spitzig, dünnhaarig und süÙ. Sie i

148. Calderbank's white, C. WeiÙe.

*149. Chapman's Highland white,
Schottländerin.

Sehr groÙ, kugelrund, weiß, an der C
roth getupfelt. hell, ein wenig und
Sie reift Anfang Augusts.

150. Cheshire white walnut, Chesi
WalnuÙ.

151. Crawford's seedling, C. Same

152. Extra white, die außerordentlich

153. Gregory's Mount Pleasant, G

154. Gregory's Highland king, G
scher König.

*155. Joye's white groots, J. weiß

Sie ist sehr groÙ, grünlich weiß, ru
haar, hell und durchsichtig. Sie i
Aus.

156. Heroine, die Heldin.

157. Kenyon's white lion, K. weiß

*158. Lintrot's Ducks of Bedford

- *160. Mill's white champion, M. Kämpfer.
Eine große, länglichte, gegen den Stiel verjüngte
Beere, von heller, weißer durchsichtiger Haut.
- 161. Milk-maid, das Milchmädchen.
- 162. Miss Bold, die Hellweiße.
- 163. Moore's bear, M. Bär.
- *164. Nayden's rule alv, N. Winkelzelle.
Sehr groß, theils rund, theils lang und glatt. Sie
kommt früh.
- 165. Nield's white rose, N. weiße Rose.
- 166. Nield's white Stag, N. weißer Hirsch.
- 167. Nixon's heart, N. Herz.
- 168. Pigeon's egg, das Taubenei.
- 169. Platt's white, P. weiße.
- 170. Redford's lily, R. Lilie.
- *171. Rider's white Hellebore, R. weiße Nies-
wurz.
Die Beere ist ansehnlich groß, eiförmig, haarig,
aber etwas spät im Reifen.
- 172. Royal white, die Königl. weiße.
- 173. Smith's drop, S. Tropfe.
- 174. Squire Haughton's barendoe.
- *175. Stafford's white imperial, St. weiße Kai-
serbeere.
Eine frühe, treffliche, außerordentlich große Sorte.
Die größten sind etwas eiförmig und einer wel-
schen Nuß groß; andere etwas kleinere, sind rund;
von zarter Haut, sehr haarig, die Härchen ha-
ben rotke Spitzen. Sie reift Mitte Julius.
- 176. Sugar loaf, das Zuckerbrod.
- 177. Swan's egg, das Schwanenei.
- 178. Thin-skinnet chrystal, die dünnhäutige Chro-
stallbeere.
- 179. Thorp's white wreen, Th. weißer Zann-
könig.
- 180. White's imperial, W. Kaiserbeere.
- 181. White's olive, W. Olive.
- *182. White lion, der weiße Löwe.
- 183. White Orleans, die weiße Orleans.

184. White royal, die weiße Königsbeere.
 185. White magul, der weiße Moquil.
 186. White belmount, der weiße Schönberg.
 187. White chrysal, die weiße Christallbeere.
 188. White walnut, die weiße Walnuß.
 189. Withington's rose, W. Rose.

C. G r ü n e.

- *190. Blackley's chisel, B. grüne Birne.
 Sie ist grasgrün, groß, oben und unten spitz und glatt. Sie ist eine späte Sorte; sie wird Mitte Augusts reif.
 *191. Boardman's green oak, B. grüne Eiche.
 Sie ist groß; kugelförmig, glatt.
 *192. Creping's Germing's, C. junge Erle.
 Eine frühe Art; sehr groß, kugelförmig, doch mäßig und länglicht, glatt, von Farbe grün mit weißer Ader. Sie ist süß und anaemisch.
 193. Cucumber, die Gurke, die Gurke.
 194. Early green hairy, die frühe Grünhaarige.
 *195. Fox's green goose, F. grüne Beere.
 Weißlich grün, groß, kugelförmig, sehr haarig; ein vielmehr sachtlich, jedoch von dünner Haut, sie ist süß und von einem überaus guten Geschmack. Sie wird früh reif, und ist eine von den besten Sorten.
 196. General Carlton, der General Carlton.
 197. Green globe, die grüne Kugel.
 198. Green gage, das grüne Pfand.
 199. Green chancellor, der grüne Kanzler.
 *200. Green gros berry, das grüne Großere.
 Die grüne Dose.
 Groß, hell, glatt und kugelförmig.
 201. Green non such, die grüne Unvergleichliche.
 202. Green dragon, der grüne Drache.
 203. Green fig, die grüne Feige.
 204. Green griffin, der grüne Greif.
 *205. Green gascoign, die grüne Gascoigner.
 Eine große, runde Beere von überaus gutem wenigtem Geschmack, und trefflichem Parfüm.

206. Green dorrington.

207. Green walnut, die grüne Wallnuß.

208. Green sugar, die grüne Zuckerbeere.

209. Harrison's favourite, H. Liebling.

210. Harrison's Caesar, H. Cäsar.

211. Heilton's Caesar, H. Cäsar.

*212. Jackson's green John, J. grüner Hans.

Die Beere ist groß, lang und konisch; ganz glatt und wohlschmeckend. Sie reift früh.

213. Jakson's green lizard, J. die grüne Eidechse.

214. Jay's wing, J. Flügel.

*215. Johnson's green willow, J. Weidenbeere.

.. Eine große, sehr lange Beere, am Stiele spitzig und an der Blume rund; glatt, grün mit weißen Adern, sehr wohlschmeckend und früh reif.

*216. Lee's victory, L. Siegende.

Sie ist weißlichgrün, sehr groß, lang und glatt.

*217. Mill's Langley green, M. grüne von Langley oder die Muskatellerbeere.

Sie ist sehr groß, etwas eiförmig, doch fast rund; glatt und delikat von Geschmack, der etwas muskatellerartig ist. Eine der trefflichsten Sorten. Ihr Blatt zeichnet sich durch seine tiefen Einschnitte aus, wie die Petersillentraube vor anderen Weinsäffen.

218. Monk's Joseph, M. Joseph.

219. Nield's gage, N. Pfand.

*220. Nixon's myrtle, N. Myrthe.

Groß, konisch und glatt. Sie hat eine große Blume.

221. Old ball, der alte Ball.

222. Oswego sylvan, der grüne Oswego.

223. Pomme water, der Wasserapfel.

224. Raulinson's Royal George, R. König Georg.

225. Royale George, der König Georg.

*226. Sharret's green gage, Sch. grünes Pfand.

*227. Shelmardine's gently green, Sch. edle grüne.

.. Eine große, lange, glatte und grüne Beere von sehr gutem Geschmacke.

228. Shipley's unicorn, Sch. Einhorn.
 229. Spronson's St. David, S. St. David.
 *230. Stanley's Reine Claude, St. Reneklobe.
 Sehr groß, grasgrün mit weißen Adern, länglicht und glatt.
 231. Stanley's green margill, St. grüne Rauhe.
 232. Stanley's syringe, St. Spritze.
 233. Taylor's rainbow, L. Regenbogen.
 *234. Taylor's green lined, L. grün gestreifte Beere.
 Eine sehr große, runde, glatte, hellgrüne Beere mit weißen Adern, die gerade laufen, und ihr das Ansehen geben, als ob sie grün gestreift wäre.
 235. Trial, die Reisende.
 236. Triumph, der Sieg.
 *237. Winning's green, W. Grüne.
 Sie ist mittelmäßig groß, hat goldgelbe Adern, rundlicht, glatt und sehr wohlschmeckend. Sie reift Mitte Julius.
 238. Worthington's Patrick, W. Patrizier.
 239. Worthington's van guard, W. Vorläufer.
 Avant-Guarde.
 240. Wrigley's favourite, W. Liebling.
 241. Yate's Ducke of Bedford, Y. Herzog von Bedford.
 242. Yearsley's blackly lion, Y. schwärzlicher Löwe.

D. Gelbe und Ambräsfarbige.

243. Adern's seedling, A. Samenbeere.
 244. Banger.
 245. Barley's seedling, B. Samenbeere.
 *246. Bell's brigh farmer, B. glänzender Pächter.
 Eine sehr große, schöne, goldgelbe, eiförmige Beere mit hellgelben Adern. Sie ist glatt, hat aber doch hin und wieder ein Härchen. — Eine frühe, sehr schätzbare Sorte.

- *247. Blackley's eclipse, B. dunkle Beere.
Eine sehr große, glatte Beere; rund, dunkelgelb, wohlgeschmeckend und früh reif.
- *248. Bradshaw's yellow top, B. Gelbkopf.
Sie ist rund, gelb, fast glatt, mit nur wenigen Härchen. Eine frühe treffliche Sorte. Sie ist reif gegen Mitte des Julins.
- 249. Cartenden's Goliath's champion, C. Goliathskämpfer.
- 250. Caton's canary, C. Canarische Beere.
- 251. Cheadle's golden lion, C. goldener Löwe.
- 252. Cheetham's brandy yellow, C. Brandgelbe.
- *253. Clyton's canary, C. Canarische Stachelbeere.
Eine große, runde, gelbe, wenig behaarte Beere von gutem Geschmack und früher Reife.
- *254. Coe's Diogenes, C. Diogenes.
Weißlich gelb, durchsichtig, sehr groß, rund, dünn behaart; aber die Haare oder vielmehr die kleinen Stacheln sind stark. Sie ist von gutem Geschmack, und reift früh.
- 255. Coe's Washington, C. Washington.
- 256. Cooke's golden champion, C. goldener Kämpfer.
- 257. Early brown, die frühe braune.
- 258. Goldfinch, der Goldfink.
- 259. Golden ball, der goldene Ball.
- 260. Golden drop, der goldene Tropf.
- 261. Goliath, Goliath.
- 262. Honey comb, die Honigbeere.
- 263. Hulm's dumpling, H. Klotz.
- 264. Jakson's golden drop, J. goldener Tropf.
- 265. Kershaw's yellow willow, K. gelbe Weide.
- 266. Large amber, die große Ambrabeere.
- 267. Maddock's drop of gold, M. Goldtropf.
- 268. Mason's jolly gipsy, M. artige Egyptiern.
- *269. Mason's golden conqueror, M. goldener Eroberer.
Eine große, schöne, goldgelbe, runde und glatte Beere.

270. Nixon's golden eagle, N. goldener Adler.
 271. Oswego sylvan, der gelbe Oswego.
 272. Pendleton's non such, B. Unerreichtbare.
 273. Rawlinson's yellow amber, N. gelbe Ambrabeere.

*274. Rider's lemon, N. Limone.

Eine große, glatte, saubere, hochgelbe Beere von eiförmiger Gestalt. Sie ist eine frühe, gute Sorte.

275. Rider's Goliath, N. Goliath.

276. Rider's brandy yellow, N. Brandgelbe.

277. Robin Hood, der Aufricht Hood.

*278. Shmith's sparkles, S. Funkende.

Sie ist nicht sehr groß; rund, sehr haarig und von angenehmem Geschmack.

279. Stanley's golden ball, St. goldener Ball.

280. Stanley's mullion.

281. Stanley's independent, St. Unabhängiger.

282. Stanley's golden griffin, St. goldener Greif.

*283. Stanley's dolphin, St. Delfin.

Eine frühe, und zwar eine der größten Sorten. Sie ist eiförmig, grünlichgelb und glatt.

284. Sweet amber, die süße Ambrabeere.

*285. Taylor's Nimrod, T. Nimrod.

Eine frühe, außerordentlich große, runde Sorte, ohne Haare. Sie ist dunkelgelb, mit hellgelben Adern und heller durchsichtiger Haut. Sie reift zum Julius.

*286. Thorp's Lamb, T. Lamm.

Eine goldgelbe, fast runde, helle, glatte und große Beere.

287. Unsworth's prim rose, U. Frühblühende.

*288. Williamson's yellow hornet, W. gelbe Wespenbeere.

Eine große, längliche, glatte Beere.

*289. Withington's golden sceptre, W. goldener Szepter.

Groß, goldgelb, sehr lang, am Stiele spitzig, an der

Blume rund und glatt. Sie wirft die Blumen meistens ab.

290. Wrigley's melon, B. Melone.

291. Yellow seedling, die gelbe Samenbeere.

Einige aus dem Samen englischer Stachelbeeren in Deutschland erzogene schöne Sorten.

A. Rothe und schwarze.

292. Klute's red globe. D. Cludius rothe Kugel.

Sie ist rund, dick und behaart, nur in der Zeitigung etwas spät.

293. Klute's Full moon, Cludius Vollmond.

Eine schwarze, runde, große Beere.

B. Weiße.

294. Klute's Cleopatra. Cludius Cleopatra.

Eine sehr schöne, weiße, längliche Beere.

295. Klute's Chyntia. Cludius Cynthia.

Gleicht viel der vorbergehenden, ist aber größer.

C. Grüne.

296. Klute's Theon. Cludius Theon.

D. Gelbe und Ambrasarbige.

297. Klute's Golden fleece, Cludius goldenes Bließ.

Sie ist überaus schön, goldgelb, rundlich und hat feine Haare.

298. Klute's Tibullus, Cludius Tibullus.

Von Form länglicht, duffgelb, glatt, mit rothen Strichen und Punkten. Sie reift Ende July's.

299. Klute's Pythagoras, Cludius Pythagoras.

Groß, lang, glatt, hat ein hartes Fleisch, und reift sehr spät.

300. Berlow Pearmain, B. Birnappel.

301. Creding's Cereus.

wachst in unserm nördlichen Klima bloß als
Busch. *) In dem südlichen Frankreich,
nähert er sich wieder seinem natürlichen Wuchs,
wenigstens stark von Stamm und Schaft.
werden keine Feigen gezogen; man trifft sie
vielen Gärten an, und in den Weinbergen
sonders die Weinstöcke im Winter deckt ode
legt, da werden die Feigenstauden zugleich
die Kälte geschützt; denn sie können unser
nicht anhalten. Sie werden aber besser
deckung mit Erbsenstroh, wobei sie zugleich
behalten, als durch die Ueberhäufung mit
Außerdem aber wird auch ein warmer Som
gedeihlichen Wuchs und zur Reifung ihrer
dert. Da indessen die Feige nicht nur in
und Gegenden gezogen wird, sondern auch i
reich und zum Ganzen gehört, so will ich
das Nöthigste von ihr und von ihren verschied
anführen.

Der Feigenbaum ist einzig in seiner Art
der Frucht geht keine sichtbare Blüthe vorher
lich bey andern Obfrüchten. Von den ersten
Augen des Triebes gehen die Feigen aus ihr
vor, und werden größer. Wenn der Son
Ende oder der Anfang des Herbstes warm

sie theils im September und October, theils fallen sie ab, ohne zu zeitigen. Denn der Feigenbaum ist außerordentlich fruchtbar und treibt fast das ganze Jahr hindurch Früchte hervor; aber nur diejenigen bleiben, wachsen und werden reif, welche im Frühjahr hervortreiben; da hingegen diejenigen, welche im Spätjahre ansetzen, den Winter hindurch erfrieren und abfallen. An Bäumen, die an einem warmen Orte, oder in Glas- und Treilhäusern überwintert werden, bleiben die meisten schon im Spätjahre angesetztten jungen Feigen und reifen schon im folgenden Januarii und Julius. — Die im Archipel, in Italien und auf der Insel Malta übliche Caprifitation der Feigen zur Beförderung ihrer Zeitigung geht uns in unserem Klima nichts an; auch ist hier der Ort nicht, davon zu reden.

§. 2.

Fortpflanzung und Erziehung der Feigenlaube.

Man kann die Feigen auch, wie den schwarzen Maulbeerbaum, durch Einleger, oder durch Stecklinge, oder auch durch den Samen, durch letztern aber nicht jedesmal in ihrer ächten Art, fortpflanzen. Der Same entweder von unsern Sommerfeigen, wenn sie überzettig geworden sind, oder von den getrockneten Feigen, die wir aus den warmen Ländern erhalten, geht sehr gut auf, wenn man ihn in Blumentöpfen in lockere Erde sät, ihn ein wenig mit Erde überdeckt und warm hält. Die jungen Pflanzen wachsen auch ziemlich schnell. Allein man erhält dadurch gewöhnlich Varietäten und nicht dieselben Sorten.

Besser wird die Feigenlaube durch die Ableger fortgepflanzt. Man nimmt ein- oder zweijährige, auch drey- und mehrjährige Zweige, legt solche entweder in die Erde, oder steckt sie durch einen mit Erde angefüllten Korb, oder in Kästchen, oder in einen Topf. Man kann auch etliche Einschnitte an die Zweige machen, wo sie in die Erde zu liegen kommen. Diese Einleger machen im ersten Jahre genug Wurzeln, um sie im folgenden Frühlinge abschneiden und verpflanzen zu können, welches gegen das Ende des März geschehen muß, ehe der Safttrieb eintritt.

Auch durch bloße Schnittlinge oder Stecklingen können sie fortgepflanzt werden, wozu man sich der 2 jährigen Zweige bedient, weil die einjährigen zu schwach sind und leicht faulen.

Der Felgenbaum kommt in jedem Boden fort, im schlechtesten Erdreiche, wenn er nur warm, gegen Regen oder Mittag steht, und vor den Nord- und Westwinden geschützt ist. Aber im kalten und nassen Boden ist er nicht fort. Im Winter muß er entweder mit Stroh u. dgl. bedeckt werden, oder wenigstens, er an Spalieren steht, mit Stroh gut und dicht eingehüllt seyn, so wie die Erde am Stamme, so weit als möglich, angehäuelt. Die allerbeste Versorgung der Felgen über Winter ist die, (vornehmlich wenn sie an Spalieren stehen), daß man sie zuerst, so weit als thunlich, mit Stroh anhäuft, dann 2 in Form eines Daches gegen einander liegende Bretter von hinlänglicher Breite bey jedem Baum ansetzt, so, daß sie von vorn und auch etwas von oben eine Oeffnung lassen, damit die Luft hindurchziehen kann, nimmt aber die Kälte zu, so bedeckt man sie und die Hütte mit aufgeschüttetem Laube, welches man bey jeder Witterung wieder wegräumt. Dabey kann nicht nur die Felgenstaude bequem gegen das Erfrieren geschützt werden, sondern sie bleibt auch gesund und es werden sogar bereits angelegte Früchte erhalten, die sonst gewöhnlich verderben und abfallen, so daß sie im folgenden Jahre reifen.

S. 3.

Von ihrem Schneiden.

Beim Schneiden der Felgenstaude, wobei wir nur entweder einen freystehenden Busch, oder ein Stützgerüst verstehen, nicht aber die in Kübeln gezogenen Bäume, welche eine andere Wartung und einen andern Schnitt erfordern) ist zu beobachten, daß man alle Frühjahre

1. einen der stärksten und höchsten Aeste ganz am Stamme wegschneidet, damit man ihn immer niedriger halte. Die Busch- und Spalierfelgenbäume haben gewöhnlich mehrere Aeste, die nahe am Boden austreiben. Aber bringt der Felgenbaum seine Früchte bloß am jun-

Holze; die Augen am alten Holze bleiben todt. Auch kommt aus jedem Triebe nur ein einziges mal eine Frucht zum Vorschein. Läßt man ihm nun alle alte Aeste, so schiefen sie hoch in die Höhe und der Baum wird unten kahl und ohne Früchte. Nun wird aber durch die jährliche Sturzwegnehmung des ältesten und stärksten Astes der Stoc zu neuen Trieben veranlaßt, die dann Früchte tragen, bis die Reihe zum Wegnehmen an die indeßen zu hoch gewachsenen Aeste kommt. Man verjüngt also gleichsam dadurch den Baum, und vermehrt die Aeste, folglich auch die Früchte. Zugleich sind die niedrig gehaltenen Bäume und Spaliere im Winter leichter zu bedecken und zu besorgen.

2. Müßen im Frühjahr nicht nur alle abgestorbenen Aestchen und alles todtte Holz, sondern auch alle schwächlichen Zweige, von denen keine Frucht zu hoffen ist, wegggenommen, oder wenigstens, wenn sie nicht auf zu entbehren sind, auf 1 oder 2 Augen geschnitten werden. Denn am Feigenbaume geben (eben so wie am Traubensocke) nur die dicksten Triebe die meisten und schönsten Früchte. Aber auch die starken Triebe selbst verknagt man mit Augen und schneidet die längsten auf einen Fuß, oder etwas länger, damit der Baum weder zu bald in die Höhe gehe, noch auch die starken Triebe, statt eines einzigen Triebes, den sie gemeiniglich nur bilden, 3 oder 4 neue hervorbringen. Zugleich muß man darauf Rücksicht nehmen, daß die Menge der Früchte auf die Vermehrung der jungen Triebe ankommt, die allein die Früchte liefern; wobei aber freylich die Kraft des Baums, seine Jugend, sein mehr oder minder gutes Erdreich, Stand ic. in Ueberlegung zu ziehen ist, damit man nicht für einen guten Trieb 3 oder 4 schlechte bekomme. Die Wasserschoßen, oder diejenigen Triebe, welche flache und weit von einander stehende Augen haben, werden entweder ganz wegggenommen, oder wenn sie zu Ausfüllung leerer Stellen oder zu anderer Absicht nöthig sind, auf 3 oder 4 Augen geschnitten. *)

*) Was Einige behaupten wollen, daß, wenn die Feigenfrüchte zwey Theil von ihrer Größe erlangt haben, und man dann mit einem Fingel oder Strapphalme ein Tröpfchen Baumöl auf

§. 4.

Beschreibung der gewöhnlichsten Feigenarten.

In den warmen Ländern zieht man ohngefähr etwa 50 Sorten und Spielarten von Feigen. Hier wird ich nur diejenigen anzeigen, die bey uns aufschlagen und fern kommen.

Dazu gehören:

1) Die weiße Feige. *Figue blanche.*

Sie ist kurz gestaucht, am Kopfe dick, hat gegen den Stiel eine kurze, doch regelmäßig zulaufende Spitze und einen dicken, runden, $\frac{1}{4}$ Zoll langen Stiel. Die Haut ist glatt, sehr hellgrün, ins Gelbliche fallend und am Kopfe erst weißlich gelb; das Fleisch ist schmelzend, mit häufigem gezuckertem und sehr angenehmem Saft.

2) Die violette Feige. *Figue violette.*

Hat kleinere Blätter, die sehr tief in 5 Theile geschnitten sind; diese haben wieder Einschnitte. Die Frucht hat die Gestalt einer weißen Feige; nur ist sie ein wenig runder; die Haut ist dunkelviolet, das Fleisch und die Samenkörner dunkelroth. — Eine gute Feige.

3) Die Birnenfeige. Feige von Bourdeaux: *Figue-Poire. Figue de Bourdeaux.*

Der Name erweist, daß ihre Gestalt birnförmig ist. am Kopfe ist sie vollkommen rund, und gegen den Stiel läuft sie verjähren und spitzig zu. Nahe am Stiele ist sie immer grün, auch wenn die Frucht reif ist. Uebrigens ist die Haut dunkelviolet, oder braunroth, mit kleinen Flecken oder hellgrünen Punkten übersät. Die kleinen Rippen sind sehr sichtbar. Unter der Haut ist die Frucht sehr bleichroth; inwendig mehr saftig oder violet. Das Fleisch ist sehr süß und saftig, aber fade und fast ohne Schmack.

Das Abge der Feige bringe, dieses ihre Reifung beschleunigt und sie größer mache, als sie sonst würden, davon habe ich keine Erfahrung.

Neunzehntes Kapitel.

Von der Erdbeerpflanze.

§. 1.

Von der Erdbeere überhaupt.

Die Erdbeere ist in allen vier Welttheilen zu Hause, daher auch sehr verschieden, zumal nach ihrer Größe. Sie ist in der That eine köstliche Frucht, und hat ein ganz eigenes, herrliches Parfüm, welches bey der großen Verschiedenheit des Geschmacks der Obstliebhaber, doch dem Geschmacks fast Aller annehm ist, so, daß man auch andern Obstfrüchten schon einen besondern Werth beylegt, wenn sie etwas von dem Parfüm der Erdbeere haben.

Da diese kleine Frucht sowohl, als ihre Pflanze, die in Waldungen nicht über einen halben Fuß hoch wächst und auf der Erde kriecht, Jedem bekannt ist, so können wir hier einer umständlichen Beschreibung überhoben seyn. Unter den vielen Sorten von Erdbeeren ist die in den Wäldern wachsende und daraus in die Gärten verpflanzte die vorzüglichste von Geschmack; je größer sie durch die Wartung und Pflege im Garten wächst, desto mehr nimmt sie an Güte ab. Indessen wird sie auch da gut.

§. 2.

Ihre Fortpflanzung und Erziehung.

Der Erdbeerstock pflanzt sich theils durch den Samen, theils durch seine Ausläufer, Ranken oder Fäden fort, theils werden sie durch die Zertheilung der Stöcke oder durch abgerissene Ableger in ihrer Art fortgepflanzt. Diese Anpflanzung durch Zertheilung ist die beste. Da sich aber die Liebhaberey oft auch gern mit der Erziehung aus Samen beschäftigt, und da man überdies nicht immer zu Stöcken mancher Sorten kommen kann, wohl aber zu Früchten, so wird es nicht überflüssig seyn, das Nothwendigste von dieser Erziehung und Fortpflanzung voran zu schicken.

Der feine Same der Erdbeere liegt auf der Haut der Frucht und könnte von schönen, großen und reifen Beeren wohl mit einer Feder abgenommen werden. Am richtigsten aber trocknet man vollkommen reife Erdbeeren (wenn man keine am Stode vertrocknete, überreife Früchte finden kann) im Schatten auf Papier oder Holz, wo denn durch Reiben die zartesten Körner leicht abgehen. Wenn man dann die guten von den tauben absondern will, so braucht man sie nur in ein Glas Wasser zu werfen. — Dieser Same wird vom Monat April bis Anfang Auguste entweder in ein sehr zubereitetes Gartenbeet oder in Blumentöpfe gesät. In letzteren ist die Erziehung der Pflanze bequemer; man kann den Samen darin, bis er aufsteht, leichter warm halten und auch gehörig anfeuchten. Setzt man ihn in ein Gartenbeet, so umgräbt man einen kleinen Platz von einem lockern und leichten Boden, macht den Platz wieder gleich und befeuchtet ihn recht stark. Hierin sät man sogleich den Samen, und über ihn siet man mit einem Haarsiebe zu Staub gemachte Erde, ohngefähr eines sehr alten Messerrückens hoch. Sie wird auf dem bezeichneten Plage hinlänglich feucht und hängt sich an die Sommerkörner. Hierauf wird alles mit einer Strobede, die mit langem Stroh bedeckt, und von Zeit zu Zeit nur wenig besprengt, um die zur Keimung des Samens nöthige Feuchtigkeit zu unterhalten. Auf dieselbe Art kann man den Samen auch in die Gießkane säen. Kann die Pflanze in ein warmes Mißbeet unter die Fenster gezogen, so geht der Same schnell auf; außerdem geschieht dies in 12 bis 20 Tagen. Man kann ihn auch in flaches Moos säen, das man in flache Töpfe legt, feucht und warm hält. Die Pflänzchen müssen aber, sobald 2 oder 3 Blättchen entwickelt sind, aus dem Moos genommen werden und in die Erde kommen.

Wenn man indessen von dem auf das Gartenbeet gesäten Samen einige Pflanzen aus der Erde hervorkommen sieht, so wird die Strobede weggenommen und vor das Samenbeet aufgestellt, um die aufgehenden Pflanzen vor die Sonnenstrahlen zu schützen, die sie vertrocknen würden. Weiterhin werden die jungen Pflanzen gejätet, besorgt u. s. w. Man läßt sie stark werden. Haben sie 5 bis 6 Blätter

so verpflanzt man sie auf ein Beet, jede Pflanze 5 bis 6 Zoll weit von einander, oder 3 bis 4 Pflanzen zusammen, und zwar in dem Abstände von 8 bis 9 Zoll. Hat man sie spät gesetzt, und die Pflanzen sind noch zu schwach, so verpflanzt man sie erst im künftigen März oder April.

Die Fäden oder Ranken dienen auch zur Vermehrung der Erdbeersüßholze. Man zwist sie ab und ver-
setzt sie im Herbst, oder man bedeckt sie mit Erde und ver-
setzt sie im Herbst auf die Beete. Da aber diese Ran-
ken viele taubblühende und unfruchtbare Stöcke geben, so
ist folgende Fortpflanzung am besten.

Durch die Zertheilung der Stöcke werden
sie am sichersten und bequemsten fortgepflanzt. Nach ge-
endigter Erdbeerenlese häufelt man die Erde an die Stöcke
an; gegen Ende Augusts, um Bartholomäi, werden die
abgerissenen Ableger, sie seyen aus dem Walde oder von
den Stöcken im Garten, auf die Beete verlegt, und gut
begraben, wenn es nicht regnet.

Eine gute, frische, lockere, leichte Erde, die nicht
gar zu trocken ist, bekommt dem Erdbeersüßholz am besten.
Je weiter sich der Boden von diesen Eigenschaften ent-
fernt, desto schlechter werden die Früchte darin. In star-
kem und festem Boden kommen die Erdbeeren nicht fort,
besonders die aus Amerika nicht. Ist der Boden eines
Gartens an sich nicht allzu günstig dazu, so kann man ja
leicht ein oder mehrere Beete dazu bereiten. Man wirft
der Länge nach eben so viele kleine einander gleichlaufende
6 Zoll breite und so viele tiefe Gräbchen aus, als man
Reihen von Erdbeersüßholz auf dieselben pflanzen will, füllt
diese mit guter, leichter, sandiger Erde, oder mit der un-
tern Erde hohler Wäld- und anderer Bäume, mit etwas
Gartenerde vermischt, und setzt die Pflanzen oder Stöcke
hinein. Der Zwischenraum von einer Reihe zur andern
wird größer oder kleiner gemacht, je nachdem die Sorte
von den Erdbeeren ist. Acht Zoll Weite der Reihe ist hin-
reichend zu den Walderdbeersüßholz, und zu den immerwäh-
renden; zu denen aus Chili 16 Zoll zc.

Diejenige Lage ist die beste, wo die Erdbeeren Vor-
mittags Sonne, Nachmittags Schatten haben. Sie müs-
sen oft von Unkraut gereinigt, die Taubblühenden, (die man

an einem inwendig in der Blume befindlichen schwarzen Punkte erkannt,) im May ausgerissen werden. Man muß auch alle 14 Tage die Fäden oder Ranken abnehmen, wenn man nicht etwa junge Pflanzen ziehen will, sonst entziehen sie dem Stocke seine Kraft. Im Junius lüthen sie ab. Fällt dann Trockenheit ein, so muß man die heranwachsenden Beeren mit öfterem Begießen unterstützen. Nahen sie sich der Zeitigung, so legt man auf die Erde Moos, damit die sinkenden Erdbeeren nicht sandig werden. Ja, es ist sehr gut, wenn man schon im April die Beete mit Moos belegt. Der Boden wird dadurch feucht und rein erhalten. Weder die starken Regen noch die Sonnenhitze kann allzu stark darauf wirken; das Kuckraut wird dadurch erstikt. Sie reifen Ende Junius und Anfang Julius. Nach den entledigten Früchten werden sornach bis in den Herbst die Ranken abgerissen, die Wästel in alten Blättern und Stengeln gereinigt, damit im Winter keine Fäulniß entstehe. Im November werden sie mit Laubmist u. dgl. mit Lohc zc. zur Beschügung der Beeren gegen Frost und Blattels belegt, welches man im März oder April zu ihrer wütern Düngung unterstellen kann.

Will man im späten Herbst noch Erdbeeren haben, so braucht man nur von einem Beete die ersten herkommenden Blüthen, ehe sie aufgehen, abzuvulassen; alsdenn müssen sie erst wieder neue Blüthenstengel treiben. Die Früchte werden spät im Herbst reif. Oder man legt die Beete in einer schattigten Gegend des Gartens, wo aber freylich die Früchte etwas schlechter werden. Will man hierzu thun die Monats-Erdbeeren die besten Quack die bis an den Winter gute Früchte liefern. Um aber recht frühe Erdbeeren zu bekommen, so pflanzt man sie auf eingestapelte Beete, welche man schräg gegen die Tagessonne richtet, und den Winter hindurch mit lauem Pferdemit bedeckt.

Haben die Erdbeeren 3, 4 Jahre auf einem beständigen Beete Frucht getragen, so müssen sie im August verpflanzet und entweder auf ein anderes dazu bereitetes und mit gutem, kurzem Stindviehmist gedüngtes Beet verpflanzt und ausgepflanzet werden; oder man hebt den Wur-

gel des Raumes die Erdbeerstöcke aus, reinigt sie von allen alten holzigen Wurzeln, durren Blättern und Ranken z. schneidet das alte Kraut daran ab, gräbt das Land mit Einleugung vieles guten verwesenen Düngers um, reinigt es von allem Unkraut, und pflanzt die zugerichteten Erdbeerstöcke hinein.

§. 3.

Beschreibung verschiedener Sorten Erdbeeren.

1) Die Walderdbeere. *Fragaria silvestris*. Fraisiert du Bois.

Diese Stammutter aller übrigen Erdbeersorten ist bekannt genug. In den Gärten durch die Kultur gezogen, werden Blätter, Wärsche und Früchte viel größer. Ihre Gestalt sowohl in den Wäldern als Gärten ist entweder mehr dick als hoch, oder sie sind länglicht von der Form eines abgekürzten Eies, auf der Sonnenseite lebhaft und glänzend dunkelroth, auf der andern etwas heller, oder nur schwachroth. Den guten Geschmack und Geruch ihres Fleisches kennt Jedermann. Und obgleich sie im Garten so viel an Delikatesse verliert, als sie an Größe gewinnt, so ist doch keine andere Erdbeere mit ihr zu vergleichen, die immerwährende ausgenommen. — Die ersten reifen Anfang Junius; die letzten Mitte Augusts.

2) Immerwährende Erdbeere. Monat-Erdbeere. Erdbeere von den Alpen. *Fragaria Alpina*. *F. semper florens et fructificans*. Fraisiert des Mois. *F. des Alpes*.

Eine der schätzbarsten Sorten. Das Ständchen bleibt klein, auch in der besten Gartenerde, bekommt kleinere Blätter als andere, und wenige Ableger und Zweige. Die Frucht ist an Größe der stärksten Walderdbeere gleich oder wohl größer und auch den länglichten in der Bildung viel ähnlich. In gutem Erdreiche und bei günstiger fruchtbarer Witterung werden viele oft so groß, als die stärksten Ananas-Erdbeeren. Sie sind länglicht, und endigen sich mit einer Spitze. Genau betrachtet, haben sie 5 breite abgerundete Rippen; viele davon sind sehr deutlich. Nur diejenigen Stöcke, welche anfangen auszuarten, bringen

rundliche Früchte, an beiden Enden sehr breit gedrückt. Ihre Farbe ist sehr glänzend und schön roth. Die Frucht der Alpen-Erdbeere ist mehr dunkelbraunroth, als die gemeine, hat eben so herrliches Parfüm, und erhält sich viel länger ohne zu verderben. Sie trägt sehr reichlich Früchte vom May an bis zu Ende des Septembers, ja bis es frieret. Sie liebt einen trockenen Boden.

3) Erdbeere aus Chili. Rieser-Erdbeere.
Fragaria Chilensis, Fructo maximo. Frisier du Chili.

Der Stof wächst langsam und macht sich nicht so derlich buschig. Alles ist an der Pflanze mit sehr dichten, weißlicher langer Wolle besetzt, die Stiele und die Blätter. Sie blüht im Junius und Julius. Die Frucht ist sehr groß, und die größte von allen Erdbeeren. Sie ist $2\frac{1}{4}$ Zoll im Durchschnitt, wie die größte Kohl-Kresse. Sie ist fast rund, doch am Stiele dicker als oben, wo sie ist mit einem etwas erhobenen Wulst, wie mit einer Saugendigt. Auf der Sonnenseite ist sie schön roth, doch nicht sehr dunkelroth; auf der andern schwachroth mit einem ins Gelbliche fallenden Flecken. Das Fleisch ist etwas süß, von vortreflichem Geruch und Geschmack, doch nicht völlig so gut, als von der Ananas-Erdbeere. Sie ist hart, wohl auf 8 Tage lang, trägt aber nicht sehr häufig.

4) Ananas-Erdbeere. *Frag. Ananassa. Frisier Ananas.*

Sie ist aus dem Samen der vorhergehenden Erdbeere aus Chili erzogen, ist aber viel kleiner als diese, ist gleich ansehnlich, länglicht und eiförmig; manche sind auch rundlich, oben und unten etwas platt und erheben sich oben mit vielen Spigen. Sie sind glatt und glänzend bleichroth, auf der Schattenseite weiß und gelblich. Das Fleisch ist nicht so fest, als das der Chili-Erdbeere, aber der Saft häufig, von sehr angenehmem Parfüm und gleicht der Ananas. Sie wird früher reif, als die andern.

5) Scharlach-Erdbeere von Bath. *Frag.*

Frageia Bathonica. Fraiser Ecarlate de Bath.

Sie ist ziemlich groß, und von ausgezeichneter Gestalt, wodurch sie sich von allen andern Sorten unterscheidet. Sie ist nämlich in der Mitte dick, oben rundlich zugespitzt und unten gegen den Stiel verlängert. Der oben aufliegende Same ist gelb, mit vielen kleinen Samen untermischt. Ihre Farbe ist überall roth und auf der Sonnenseite dunkelroth. Der Geschmack der Frucht ist sehr gut und hat etwas aromatisches, und der Saft viel weinziges. Sie reift früh nach Anfang Junius.

6) Virginsche Scharlach-Erdbeere. *Fragaria Virginiana. Fraiser Ecarlate de Virginie.*

Sie hat die Größe unserer Walderdbeere und ist auch wie diese bald kleiner, bald größer. Sie hat die Gestalt eines abgekürzten Eies, ist auf der Sonnenseite schön und glänzend scharlachroth; die Samenhörner sind braunroth, auf der Schattenseite blaßroth und oft gelblich. Das Fleisch ist sehr schmelzend, aber nicht fein, von einem besondern, jedoch mittelmäßig angenehmen Parfüm.

7) Nanas-Erdbeere aus Carolina. *Fragaria Carolinensis. Frais de Caroline.*

Sie ist groß, oval, viele sind blaß rosenroth, andere auf der Sonnenseite schön rosenroth, und auf der andern gelblich, mit einem dunkelrothen Samen, der in kleinen Vertiefungen oben liegt. Ihr Geschmack ist sehr delikat, weinsüßlich, mit einem feinen Parfüm verbunden. Sie reift Anfang Junius.

8) Muskateller-Erdbeere. Die Wohlriechende. Capron. *Fragaria moschata. Capron oder Capiton.*

Die Frucht hängt sehr fest am Kelche, ist ansehnlich groß, und bei günstiger Witterung oft sehr groß, dick, oben zugespitzt spitzig, purpurroth auf der einen, und heller, oft weißlich auf der andern Seite. Das Fleisch

ist fest, ohne gar vielen doch hinreichenden Saft. In schwerem Boden ist ihr Parfüm stark bisambast, und nicht so angenehm, als in warmem und leichtem, da sie sehr gut, delikat und von sehr angenehmen Muskateller-Parfüm wird.

Von dieser Erdbeerenforte giebt es männliche und weibliche; jene tragen keine Früchte. Sie müssen entweder bey den weiblichen stehen, wenn diese befruchtet werden und Früchte tragen sollen; oder wenn man Ananas-Erdbeeren oder Scharlach-Erdbeeren dabey stehen hat, so werden sie von dem Blumenstaube derselben befruchtet. Man kann dann jeder männlichen Caprons entbehren. Man braucht aber überhaupt wenige männliche Caprons dabey zu lassen.

9) Himbeer-Erdbeere. *Fragaria baccae* Lin.
eae sapore. Fraisier Framboise.

Dieser Erdbeerenstock hat auch, wie jener, zwey Geschlechter, die einander im Gewächse ganz ähnlich sind. Der entweder vom männlichen oder von der Ananas-Erdbeere befruchtete weibliche Himbeer-Erdbeeren bringt Früchte, wie die Muskateller-Erdbeere, die auf der Sonnenseite kirschroth und auf der andern blaßroth oder strohgelb sind. Das Fleisch ist schmelzend, mit einem weihnartigem Saft und einem Parfüm, das dem Himbeergeruche und Geschmacke gleicht. Er hat oft viele kleine Blüthe.

10) Die weiße Erdbeere. *Fragaria alba*. Fraisier blanche.

Eine Abart von der Monats-Erdbeere; ihr ganz Wuchs, ihre kleinen Blätter und niederen Ständchen stimmen mit jener völlig überein. Sie trägt zwar nicht den ganzen Sommer hindurch, aber doch sehr lange, und außerordentlich fruchtbar. Reifens sind die Früchte rundlich, viele aber auch länglicht. Ihr Wohlgeschmack, die Zartheit, Saftfülle und Delikatesse geht über alle. Anfangs ist die Frucht hellweiß, bey vollkommener Reife aber, wo sie erst recht köstlich wird, ist sie gelblich. Die Blüthe hat, wie die der Monats-Erdbeere, fünf rund

weiße Blättchen; sie blüht wie jene nie falsch und setzt eine große Menge Früchte an.

11) Die grüne Erdbeere.

Die Frucht ist grünlich, auch beim gehörigen Grade der Zeitigung. Ihr Fleisch ist sehr fest und hat einen starken Geruch. Sie ist nicht zu verachten, und zur Abwechslung auch angenehm. Sie trägt späte Früchte und erfordert einen feuchten lehmigten Boden, wenn sie viele Früchte tragen soll. Der sandige behagt ihr nicht.

Zwanzigtes Kapitel.

Vom Himbeerstrauch.

§. 1.

Deffen Beschreibung.

Der Himbeerstrauch, auch Hohlbeerstrauch genannt, *Rubus idaeus* Lin. wächst in Europa wild. Er wird aber durch die Kultur in Gärten verbessert, und seine angenehmen, gesunden Früchte werden vergrößert. Er macht keinen Stamm mit Aesten, sondern einen Strauch von etlichen Trieben, die aus der Wurzel hervorsprossen. Diese Triebe sind mit sehr vielen, kleinen, rothen Dornen besetzt, die eine krumme, gegen die Erde gekrümmte Spitze haben. Die Triebe wachsen in einem Jahre 3 bis 6 Fuß hoch, je nachdem der Boden gut, und die Wurzeln stark sind.

Er kommt in jedem Boden fort, am besten in einem sauern, etwas felschen, aber nicht in einem nassen oder fetten Erdreiche. Auch in dem unnützeften Winkel des Gartens kann er seinen Platz haben; ein schattiger Stand ist ihm zuträglich.

§. 2.

Deffen Pflanzung und Erziehung.

Es wäre überflüssig, den Himbeerstrauch durch Sa-

zuweilen, wie zu erwarten. Im Herbst
nimmt man die bewurzelten Triebe von
verfügt sie auf ein oder anderthalb Fuß
se 2 bis 3 Fuß weit von einander in A
bis 5 Fuß, oder sonst nach Belieben in
abstehen.

In spätern Jahren schneidet man
Triebe vom vorigen Jahre auf 2 oder
nimmt alle alte Triebe weg, die schon
haben, und von denen fast kein einziger
Man umgräbt im Herbst den Boden, und
alle vom Stocke entfernt hervorgekommen
aus, welche sonst bald den ganzen Garten ei

§. 3.

Beschreibung der Himbeerforten

- 1) Rother Himbeere. *Rubus I
rubro.* Framboisier à fruit :

Die Himbeere ist eben so bekannt, als
Sie bildet gleichsam eine Halbkugel und
ter zusammengewachsenen Beeren, der
krümmtes Härchen und einen kleinen breit
hat, welches man im Essen kaum spürt.
und hellroth an, aber abgeschossen von
ein saurer Duft oder Staub darauf läge.

Durch die Farbe, die weißlichgelb, kaffeehell ist, verschieden; sie hat etwas weniger Parfüm, ist jedoch süß und wohlschmeckend.

3) Englischer zweymal tragender rother Himbeerstrauch.

Er kommt mit dem unsrigen überein, trägt aber zweymal im Jahre, und reichlich; das erstemal zur gewöhnlichen Zeit, das anderemal im September und noch später hin.

4) Englischer zweymal tragender weißer Himbeerstrauch.

Er ist eine Spielart vom vorigen, und trägt ebenso, aber weißgelbliche Früchte.

5) Wohlriechender Himbeerstrauch. Wohlriechender Canadischer Himbeerstrauch. Insgemein der blühende Himbeerstrauch genannt. *Rubus odoratus* Lin.

Er hat seinen Namen nicht sowohl von den Blumen, als vielmehr von dem wohlriechenden Fette, womit der ganze Stengel und die Stiele der Blätter überzogen sind. Dieses Staudengewächs treibt jährlich Mannes hohe grüne, Dornlose Stengel aus der verennirenden Wurzel, wenn jene im Winter verfrieren und absterben; und je mehr sich die Wurzeln im Boden verstärken, desto stärker und stärker werden die Stengel und Blätter. Letztere haben die Gestalt und Auszackung wie Traubenblätter, sind über 1 Fuß lang und über 1 Fuß breit; die Blätterstiele messen gegen 7 Zoll. Die Farbe der Blätter ist grasgrün, mit Gelb gleichsam marmorirt, von maschenartigem, starkem Gewebe und erhöhten Rippen gegen die untere, etwas wollierte Seite. Die Stengel und Blätterstiele sind ganz wolliert, mit rothen, starken, kurzen, jedoch sanft anzufühlenden Härchen besetzt; sie sind von Harz, wie mit Fett überzogen, so daß auch die Finger von dem fettigten Harze glänzen, wenn man sie angreift. Dieses Fett hat einen starken, nicht unangenehmen Geruch, wovon die Stauden ihren Namen hat. Die Blumen haben fünf reifenartige, rundliche Blätter von schöner, violetter Farbe; auf dem

Welche stehen eine Menge schwefelgelber Samenederchen auf ganz kurzen Staubfäden, fangen an um Johannis zu blühen und dauern bis gegen Jacobi. Sie setzen äusserst selten Früchte an. Nur bisweilen bekommen sie kleine rothe Beeren, die wenig Geschmack haben. Sie werden nur zur Zierde und Seltenheit in den Lustgebüschern erzogen.

6) Die Riesenhimbeere aus Chili.

Diese Seltenheit ist ganz neu bekannt und erst in wenigen Jahren von einem P. Kapuziner aus Chili ins Reich gebracht worden. Diese Frucht wurde bey der damaligen Gesandtschaft zu Rastadt sehr bewundert und es gleich wurden Pflanzen in den kaiserl. Garten in Schönbrunn gesandt. Sie ist noch einmal so groß, als eine gewöhnliche rothe Himbeere, von demselben guten, noch besserem Geschmacke, und hat noch den Vorzug, daß keine Würmer bekommt. Die Pflanze ist dieselbe wie die gewöhnliche Himbeere, nur daß Blätter und Stengel ein Verhältniß größer und stärker werden. Und obgleich ihres warmen Vaterlandes halten sie unsere kaltesten Winter aus und sind außerordentlich dauerhaft. Von 24 Pflanzen, welche mir in dem unerhört kalten Winter zugesandt wurden, und über 8 Wochen lang in einem Klumpen zusammen gefroren blieben, erhielten 9 noch das Leben und trugen noch in eben dem Sommer die schönsten Früchte.

7) Nordische Himbeere. Zwerg-Himbeerstrauch mit purpurrother Blume. *Rubus arcticus*, L. *Rubus humilis*, flore purpureo.

Ihre Beschreibung bey Linne ist sehr empfehlend. Er sagt: „Diese nordische Himbeere wächst in verschiedenen Wäldern in Canada, Sibirien, Rußland, Lapland und Schweden, und wird insgemein auf etwas feuchten und moosigten Plätzen angetroffen. In Gärten muß sie aber im Schatten gepflanzt werden, wo sie gern wächst, und Früchte trägt. In einer der Sonne ganz offenen Lage aber geht sie verloren. Sie hat eine kriechende Wurzel, welche fadenförmig und kriechend ist, sie treibt fadenförmige, aufrechte, kaum 6 Zoll hohe Stängel.

„Ael. Der Stengel endigt sich mit einer einzigen gestiel-
ten, aufrechten Blume, welche eine purpurrothe Blumen-
krone und purpurrothe Staubfäden mit weißen Staub-
beutel hat. Die darauf folgende Frucht ist aus meh-
reren dunkelrothen Beeren zusammengesetzt und ungefähr
so groß als eine gemeine Himbeere. Sie hat einen sehr
angenehmen säuerlich-süßen Geschmack und einen vortref-
flichen, aromatischen, verstärkenden und erquickenden Ge-
ruch, der sich aber nicht gar lange erhält. Frisch hin-
gegen übertreffen diese Früchte an Annehmlichkeit alle
andere europäische Obfrüchte.“ — (Ist zu viel gesagt!!
und gilt nur im tiefen Norden, wo kein gutes Obst wach-
sen kann.) — „Sie sind deshalb als eine kühlende und
erfrischende Stärkung in hitzigen, bösartigen Fiebern von
vorzüglichem Nutzen. Man spricht sie in Schweden zum
Nachtschlaf.“

Diese kleine Zwergpflanze hat rote Bindfäden dünne,
kurze Stengel, deren Blätter den jungen, erst aufgehen-
den Blättern des Himbeerstrauchs ähnlichen. Wegen der
Kleinheit der Pflanze hat man Anfangs Mühe, zu einer
beträchtlichen Anpflanzung zu kommen; doch vermehren sie
sich bald in der Erde; sie wollen aber im Schatten ste-
hen. — In Norwegen heißt diese Pflanze Multebær. Ma-
re bor; es sagte mir ein Freund von da, die Frucht sey
dieselbst nur roth noch im unreifen Stande, wenn die
Blätter sie noch umgeben, und die Beere einschließen;
wenn sie aber vollkommen reif wären, so seyen sie orangege-
lbt.

- 8) Die Nordamerikanische schwarze Him-
beere. *Rubus occidentalis* L. Framboisier
de Virginie.

Diese hat viel ähnliches mit unserer einheimischen,
aber kleiner und schwarz, zuweilen roth, hat einen an-
nehmlichen Geschmack, fast wie *Rubus arcticus*. Die
Stengel haben einen schönen himmelblauen Duft. Sie
sey und dauerhaft.

- 9) Die englische gelbe Himbeere. *Rubus*

macht, wovon die Art und Weise bey andern oben gezeigt ist.

Abgeschnittene Zweige und Stecklinge bewurzeln sich auch leicht, wenn sie im Frühjahre in eine gut etwas feuchte Erde gelegt und feucht gehalten werden.

Will man sie pflanzen, so geschieht es auf Weidern, wo sie die schönsten und fruchtbarsten Stämme geben.

5. 3.

Beschreibung der verschiedenen Verberiden-Arten und ihrer Spielarten.

- 1) Gemeiner Verberidenstrauch mit rother Frucht. *Berberis Dumetorum fructu rubro.* Epine vinette a fruit rouge.

Die vorhin beschriebene Art, in Waldungen, Heiden an Wegen, oder in Gärten. Sie verdient den Vorzug wegen ihrer Früchte.

- 2) Canadischer Verberidenstrauch. *Berb. Canadensis* Lin.

Er ist sehr wenig von ersterem unterschieden, er hat nur viel breitere Blätter.

- 3) Zwergverberidenstrauch. *Berb. humilis.*
Dieser stammt aus Virginien, und ist außer England noch wenig bekannt.

- 4) Verberidenstrauch mit weißer Frucht.

Er hat hellere Blätter, eine weiße Rinde, ist aber selten fruchtbar.

- 5) Verberidenstrauch mit schwarzer Frucht.

Selne Beeren sind etwas süßlich und von einem angenehmen Geschmacke, als die rothen; aber nicht, zu jedem Gebrauch.

- 6) Kretischer Verberidenstrauch.

Dieser stammt aus der Insel Kandia. Seine Blätter sind dem Buchsbaum ähnlich; die Beeren sind

klein und haben 3 Samenkörner. Er wächst niedrig, ist etwas zärtlich und trägt selten.

7) Verberitzenstrauch ohne Kern.

Eine Spielart von der rothen, gemeinen Verberitze, eben so gut und fruchtbar; die Beeren werden zum Einmachen jenen vorgezogen.

8) Verberitzenstrauch mit großer Frucht.

Er kommt mit dem gemeinen Verberitzenstrauche mit rother Frucht überein; hat aber das Vorzügliche, daß seine Beeren größer und markiger sind und daher schädlicher zum ökonomischen und medizinischen Gebrauch.

Zwen und zwanzigstes Kapitel.

Vom Halnbuttenstrauche.

§. 1.

Von seiner Beschreibung.

Obgleich die Früchte des Halnbuttenstrauchs, Heckenrosenstrauchs, *Rosa villosa* Lin., Grand Rosier à gros fruit épineux, weniger roh zu essen sind, als die der Verberitze, so gehört er doch zu dem Beerenobst. Sie sind nicht nur in der Haushaltung auf verschiedene Art wohl zu benutzen, zu verschiedenen Speisen, Getränken, Confitüren u. s. sondern auch in der Apotheke.

Der Halnbuttenstrauch wächst in ganz Europa wild. In den Gärten pflegt man ihn, um die Größe seiner Früchte zu befördern. Er gehört zu dem weitläufigsten Geschlecht der Rose; unterscheidet sich aber von allen seinen Verwandten durch die Größe seiner Früchte. Er ist bekannt *genua*. Er macht einen ziemlich starken Stamm 6 bis 10 Fuß hoch, und treibt gerade, glatte, bräunliche und mit scharfen Dornen be-

wasserte Zweige. Seine Blumen sind roth, einfach und groß. Seine schönen, scharlachrothen Früchte, die endlich bey langem Hängen schwärzlichroth werden, haben ein durchdringend rothes Fleisch von einem angenehmen säuerlichen Geschmacke. Der Strauch ist in der andern Reife ihrer dauerhaft, kommt in jedem Boden und jeder Lage fort und hat keiner besondern Pflege nöthig, als daß man das todtte Holz und die hundertlichen Zweige wegnimmt. — Einzelu stehend trägt er die meisten Früchte, und in einem gutem Garteboden werden sie auch größer als in ihrem wilden Stande.

§. 2.

Vom Pflanzung und Erziehung.

Diese geschieht auch theils durch den Samen der in Ainnen gestreuet, einen halben Zoll mit guter Erde bedeckt und fleißig begossen wird. Er liegt gewöhnlich zwey Jahre und die Pflanzen wachsen sehr langsam.

Durch Wurzelaufläufer oder Ableger wird er geschwinde vermehrt, wie man auch bey den Rosen thut. Fehlt es an Wurzelstöcklingen, so darf man im Winter einen alten Stiel bis auf einige Zoll aus dem Boden abhauen, wo er denn im Frühling und Sommer viele neue Schossen treiben wird, die man im Herbst mit einem Einschnitte in die Erde benutzt, worin sich bewurzeln, und im folgenden Herbst gewöhnlich eingesezt werden können.

Kultiren kann man sie auf andere Rosenstämme besonders auf die wilde Hundrose (*Rosa Canina*), die man in den Zäunen und Wäldern häufig genug antrifft, zu welchem Behuf man hoch und gerade gewachsene Stämme im Frühjahr aushebt, und dann um Februar oder im Herbst aufs schlafende Auge okulirt.

§. 3.

Beschreibung ihrer Spielarten.

Außer der gemeinen Salmbutte, Heide

rose, Hundrose, *Rosa villosa*, *Rosa canina*, die bekanntlich eysförmige, glänzend glatte und scharlachrothe Beeren trägt, welche mit einer Menge weißer, harter und haariger Samenkörner angefüllt sind, deren Haare oder feine Stacheln ein empfindliches Jucken auf der Haut verursachen, und wovon die Früchte bey dem gemeinen Manne einen garstigen Namen erhalten, der im Französischen Gratte-cu, *U. ligel* heißt — hat man eine eigene Sorte, die Gartenhainbutte, welche nicht nur durch die schönsten Aileen, die man davon ziehen kann, unsern Gärten im Frühling und Herbst bis an den Winter eine schöne Zierde giebt, sondern auch durch die auffallende Größe seiner scharlachrothen brauchbaren Früchte von dem annehmlichsten und vorzüglichsten Parfüm sich empfiehlt. Diese Früchte werden so groß als die Zwetschen oder Hauspfäumen. Und zwar wachsen an einem und demselben Stamme größere trauförmige und kleinere, spätere, apfelsförmige Früchte.

Seine Fortpflanzung und Erziehung geschieht am besten durch den Samen oder durch die Kerne; in 4 Jahren kann man 6 bis 8 Fuß hohe brauchbare Stämme davon erziehen, die den Vorzug vor denjenigen aus Ausläufern oder Wurzelsproßlingen haben, da sie stärkere Stämme und bessere Früchte geben. Im Herbst streuet man die Kerne, nachdem sie ausgemacht sind, an einen Abort im Garten, und hält sie, wenn sie aufgehen, nur vom Unkraute rein. Im ersten Jahre werden sie etwa 1 Fuß hoch. Alsdann schneidet man sie im folgenden Frühjahr ein Paar Zoll über der Erde ab und läßt von den starken Sprossen, die nahe bey der Erde austreiben, einen in die Höhe schließen, der dann 3 Fuß hoch zu werden pflegt. Dieser wird wieder so weit verkürzt, als er steif genug ist; er treibt dann in die Höhe oder in Seitenzweige, so daß man daran im dritten Sommer einen Kronenbaum oder einen beträchtlichen großen Fächer zieht.

Drey und zwanzigstes Kapitel. Vom Hollunderbaume.

§. 1.

Der Hollunderbaum, Fliederbaum, *Sorbus* Lin. giebt zwar eigentlich auch keine Früchte, zu dem frisch eßbaren Obste gehören; seine Beeren sind er doch auch als Obſt zu benugen; ſie thun vornehmlich, unter dem Namen *M.ſ* gelocht, ſehr gute Dampf. Außerdem aber geben ſie für ſich ein ſehr geſundes Saft, welches von alten Zeiten her zum Schweißtreiben gebraucht wurde. Seine Blüthe, als Thee getrunken, wird bekanntlich zu gleichem Debuſ angerühmt und beſonders von Tiſſot vielfältig empfohlen; wie ſie denn auch zu anderem mediziniſchem, äußerlichem und innerlichem Gebrauch, ſehr dienlich iſt. Auch Blätter und Rinde können ſogar zu Arzeneien gebraucht werden (obgleich die Ausdünſtung der Blätter ic. unangenehm und ungerathlich iſt). — Linné ſetzt dieſes Pflanzengeſchlecht in die dritte Abtheilung ſeiner fünften Klaſſe unter dieſentzen Pflanzgen, deren Blumen fünf Staubfäden und drey Griffel haben. Der Hollunder wächst gewöhnlich nur als Staude; er kann aber auch zu einem ſtarken Baume erzogen werden.

§. 2.

Die Fortpflanzung des Hollunders iſt ſehr leicht; er wächst in den Hecken häufig von ſelbſt, oder er ſich durch den Samen fortpflanzt. Die geſündſte Fortpflanzungsmethode geſchieht durch abgeſchnittene Zweige, welche man vom September an bis in den März einſetzen kann. Man ſtekt ſie etwaſiebrer bis 8 Zoll tief in den Boden, wo ſie denn bald Wurzeln ſchlagen.

geln schlagen, und hernach dahin gesetzt werden können, wo sie beständig bleiben sollen. Hiezu ist jeder Boden und jede Lage tauglich. Sie sind außerordentlich dauerhaft; und läßt man den Samen selbst nur auf den Boden ausfallen, so werden in dem folgenden Sommer eine Menge Pflanzen aufgehen.

§. 3.

Die vornehmsten Sorten sind:

- 1) Der gemeine Hollander mit schwarzen Beeren. *Sambucus fructu nigro.*

Der gebräuchlichste zum ökonomischen und medizinischen Gebrauch. Er bildet oft einen starken Baum. Er hat Varietäten mit weißen Beeren und mit grünen Beeren, so wie auch mit scheidigten Blättern. Die Fledern sind gelb und theils weiß, wie die des Apfelsbaums mit gescheidten Blättern.

- 2) Der Bergollander mit rothen Beeren. *Sambucus racemosa rubra.*

Er treibt von der Wurzel aus viele staudenartige Stengel, welche 10 bis 12 Fuß hoch werden, und eine braune Rinde haben. Seine Blätter sind kürzer und breiter, als die des vorigen gemeinen Hollanders. Sie sind auch glatter und heller grün. Die Beeren, die in schönen Büscheln daraus wachsen, sind corallenroth. Man gebraucht sie zu Verzierungen der Gartenlauben, in englische Anlagen etc.

- 3) Hollander mit dem Petersilienblatte. *Sambucus folio lacinato.*

Seine Blätter haben keinen so starken Geruch, als die des gemeinen Hollanders und die Beeren sind etwas kleiner.

Außerdem hat man noch:

- 4) Den Zwergollander, *Ebulus*, in vielen Provinzen Aetig genannt.

Er wächst häufig auf den Aedern nachlässiger Acker-

laute als Unkraut. Seine Blätter sind kleiner, als die des gemeinen Hollunders, und haben rothe Flecken. Auch die schwarzen Beeren sind kleiner, aber besser und kräftiger zur sogenannten Hollunderlatwerge; auch ist der Saft, aus den Blättern gepreßt, das bewährteste Mittel gegen die Wassersucht. — Eine Varietät davon ist der Zwerg-Hollunder mit zerschnittenen Blättern, *Sambucus humilis* oder *Ebulus folio laciniato*, der längere und schmalere, tief gezahnte Blätter mit einer sehr feilen Spitze hat, aber ebendieselbe Beere. Der Canadensische Hollunderbaum, *Sambucus Canadensis*, wird bey uns nicht so hoch wie in Nordamerika, hat längere und schmalere Blätter als der gemeine Hollunder, und eben so schwarze Beeren, die aber nicht so saftig sind. Die Blätter haben auch keinen so starken Geruch.

Erstes Register.

A.

Seite

Abdrucken der Augen und Knospen bey jungen Bäumen	70
Bey Zwergbäumen	239
Abläpfeln bey dem Weinbau	708
Abstecher, ein Werkzeug zum Ouliren	4
Aefte, verschiedene Benennungen derselben bey einem Kro- nenbaume, und was deshalb mit dem Messer zu beobach- ten, 132. Verschiedenheit der Aefte bey Zwergbäumen	265
Aefsen	182
Apfelbaum, dessen Beschreibung ic. 370. Aepfel zu trocknen, 311. Aepfelessig, s. Obstelessig. Aepfel- wein zu machen, 329. Denselben von seinem üblen Geruch zu befreien	340
Aprikosenbaum, dessen Beschreibung	605
Aprikosen zu trocknen	314
Astasterische, (Crataegus terminalis)	579
Augen, Verschiedenheit derselben an Zwergbäumen ic.	265
Bey Weinsböden	766
Aussatz der Bäume	153
Azerolenbaum	574

B.

Baden des Obstes, s. Obsterfrüchte trocknen.	
Bast, zum Verband bey dem Ouliren ic. 60. Bast, die innere grüne Rinde des Baums	189
Baum, dessen Natur, Theile, Vegetation ic. allgemeine Kenntnisse davon, 188. Ausbünden der Bäume, 152. Bäume Ausheben, 125. Versenden, 127. Behandeln, wenn sie gefroren sind, oder bey gefrorenem Boden an- kommen, 129. Wenn sie ausgetrocknet sind, 129. Bäu- me Versetzen und die dabey nöthige Zubereitung und Ver- sorgung, 130. Besondere Regeln darüber in Ansehung der Kroat, 131. Vom Einsetzen der Bäume und Verrei- tung der Grube, 135. Vom Aupfählen, 137. Vom Ver-	

- legen der Blume in Abſicht auf Herbst oder Frühjahrs, 139. Vom Behandeln und Beschneiden der Krone im amplexen Jahre, 141. Jährliches Beschneiden und Ausputzen erwachsener und alter Bäume, 141. Einem alten schwächlichen Baume aufzuhelfen
 Baumgarten, seine gute Lage, 144. Nöthige Beschaffenheit und Einrichtung des Bodens 144. Verbesserung des verchiedentlich fehlerhaften Bodens, 145. Seine symmetrische Anlage
 Baumhacke, zum Ausheben der jungen Bäume in schwerem Boden
 Baumkreise, 11. Baummörstel, Forstschlicher, 13. Baummörstel für brandigte Bäume, 157. Baum-salbe, 16. Baumwachs
 Baamlauf, Baumwanze
 Baumpflanzenland und Erziehung der Stämmchen
 Baumschulanlage, in Abſicht auf ihre Lage und Boden, 34. Einrichtung, 40. Bau und Bedeckung
 Baumlücke, Hecker und Fruchtweider, die mit Bäumen besetzt sind, was darauf mit Augen zu pflanzen, 144. Nachheß vom Althengeseßen
 Beziehung junger Bäume an ihren Häutern ist ihnen sehr nöthig; sowie auch den Früchten ersprießlich
 Berberitzenstrauch, 134. Nützlich in Zäunen
 Birnbaum, dessen Naturgeschichte 12.
 Birnschnitz trocknen
 Birnweln zu machen
 Blattläuse
 Blige, deren Schädlichkeit bey der Baumlösche
 Blutsink, verdickt die Blüthenknospen
 Bögen schneiden an Beladungen
 Bosendorferäpfeln, einen guten Geruch und Geschmack zu verschaffen
 Brand der Bäume und ihre Art
 Brantwein zu brennen aus Obst
 Brombeeren, (Rubus Rubentum) zu Apfelwein zu verwenden
 Buschwerghbaum, dessen erster Zuschnitt

C.

- Chamragner Weinbienen, geben einen vornehmlichen Wein

D.

- Dörren der Obstfrüchte, s. Obstfrüchte trocknen.
 Düngergrube bey der Baumschule, wie sie anzulegen

Düngererde, stärkende für alte schwächliche Bäume zu bereiten	160
---	-----

E.

Einleger, in die Erde gesenkte Zweig; was für Obst- arten am räthlichsten dadurch fortpflanzen	122.
Einschlämmen der zu verlegenden jungen Bäume, dessen Weise und Vortheile	46 u. 140.
Einschlagen der Obstbäume, wie solches geschehen soll? Einschlagen der Wildlinge	32
Eisborsten	165
Engerlinge, Brut der Maulwürfer, thun oft großen Schaden an den Wurzeln der Bäume, wie zu fernern	178
Englische Gartenanlage mit Obstschämmen	153.
Erbrechen des Weinstocks	767
Erdbeeren	821
Essig von Obst, s. Obstessig. Essig von Ueberbleib- seln beim Cornpochen, 325. Essig von faulem Obst zu machen, 353. Essigsäffer, verdorbene, wieder gut zu machen, 355. Essig von seinem üblen Geruch zu befreien	356.

F.

Fäffer zum Apfelwein zubereiten	340
Fetgenbaum	616.
Frantzösischer Schnitt der Zwergbäumen, was er sey	224.
Frost, Schädlichkeit desselben an Bäumen, 163. Mittel, die durch Frost beschädigten Bäume zu erhalten, 165. Warum er den Wurzeln der Bäume, auch der einge- schämmten, selten schade? 48. Frühlingsefrost, Schädlichkeit an den Blüthen, 168. Ihn abzuhalten durch Rauch	169
Frostableiter zu machen	168

G.

Gabelholz an Zwergbäumen	256
Gährung, was sie überhaupt sey	333.
Gartenleiter	10.
Gartenmesser	1
Geländerwerk anzulegen, zu Spalierbäumen	209.
Gedrunden, Zug des Weinstocks	767.
Gummi- oder Harzfluß des Steinobstes	156

H.

Harzfluß, Krankheit der Steinobstbäume	156
Hafen von den Bäumen abzuhalten, 174. Wider ihren Schaden das Baumplanzenland zu schützen	32.
Heubäutenkrank	337

Haselnußstande	--	--	--	--
Heften des Weindocks	--	--	--	--
Himbeerstrauch	--	--	--	--
Höheraech, schädliche Wirkung desselben auf die Baumblüthe	--	--	--	--
Hollunderbaum, Zitterbaum	--	--	--	--
Honigbau, was er sey, und wie er der Blüthe schädlich	--	--	--	--
Hopfenreihen	--	--	--	--
Haseln zu trocknen	--	--	--	--

J.

Johannisbeerstrauch	--	--	--	--
---------------------	----	----	----	----

K.

Kalkigten Boden zu verbessern	--	--	--	--
Kant, ein Werkzeug zur Bearbeitung der Baumschule	--	--	--	--
Kastanienbaum, dessen Naturgeschichte	--	--	--	--
Kernwildlinge, deren Unterschied, 19. Ihre Erziehung und Pflege auf dem Pflanzenlande, 29. Ihre Einschlagen und Ausbilden über Winter, 32. Sie zum Verpflanzen anzuschneiden, 42. Sie einzusetzen	--	--	--	--
Kesselbaum, erster Aufschnitt, 213. Geratener Schnitt	--	--	--	--
Kirschenbaum, dessen Naturgeschichte, 616. Klassifikation, deren Schema	--	--	--	--
Kirschengelb zu brennen	--	--	--	--
Kirschenpalisade, ihr Schnitt	--	--	--	--
Kirschen trocknen	--	--	--	--
Klassifikation des Obstes überhaupt	--	--	--	--
Kopuliren, die Verschiedenheit dieser Veredlungsart und seine Vorzüge, 78. Das Kopuliren im Winter, 80. Kopuliren bei ungleicher Dicke des Wildlings und des edlen Reises, 87. Englische Kopulirmethode, 87. Kopuliren mit dem Aggreß, 88. Wurzelkopuliren	--	--	--	--
Kopulirmesser	--	--	--	--
Kopulirreiser, ihre nöthige Beschaffenheit	--	--	--	--
Kornelkirschenbaum	--	--	--	--
Krankheiten der Bäume und ihre Kur	--	--	--	--
Kranklichkeit eines jungen Baums, obne zu wissen woher? derselben abzuheilen	--	--	--	--
Krebs der Bäume, s. Brand.	--	--	--	--
Krdie, ihre Schädlichkeit in der Baumschule	--	--	--	--

M.

Mandelbaum, dessen Naturgeschichte	--	--	--	--
Maulbeerbaum	--	--	--	--
Maulwurf	--	--	--	--
Mauern, welches die besten und wärmsten für Obstbäume	--	--	--	--

	Seite
Mäuse zernagen die Wurzeln der Bäume, wie sie weg-	
zufangen -- -- -- --	175
Maulwürfer, sie zu vermindern -- -- -- --	173
Mergel, wo derselbe befindlich, und wie zu prüfen,	
147. Warum er die beste Erdart für die Bäume ist	37
Messersäge -- -- -- --	6
Mirabellen trocknen -- -- -- --	314
Mispelbaum -- -- -- --	570
Mispelspaltiere -- -- -- --	276
Mildunger, wie er den jungen Bäumen schädlich, 35.	
Was den erwachsenen Bäumen davon zu halten, und	
wie er nützlich anzuwenden -- -- -- --	145
Moorerde zu verbessern -- -- -- --	143
Moss an den Bäumen, 159. Wie und wenn es weg-	
zunehmen -- -- -- --	143
Musch, von Birnen zu machen, 319. Von Zwetschen oder	
Pflaumen -- -- -- --	319

N.

Natur - Baumschule, wozu sie dienlich	17 n.	145
Nußbaum, Walnußbaum, seine Naturgeschichte,		
722. Erziehung, Behandlung ic. 724. Seine unfort-		
schle und betäubende Ausdünstung -- -- -- --		152

O.

Obstessig zu machen -- -- -- --	347
Obstfrüchte, deren Verschiedenheit und Beurtheilung	
299. Die Erstlinge eines Baums sind oft ihrer Art	
ganz unähnlich und roher? 41. Die Zeit sie zu pflän-	
zen, 301. Sie aufzubewahren, 303. Zu trocknen, (dör-	
ren, backen) dessen verschiedene Weise, 305. Getrock-	
netes Obst aufzubewahren, 310. Verdorrtes oder al-	
tes getrocknetes Obst zu verbessern -- -- -- --	318
Obstgarten, s. Baumgarten.	
Obstzangerleebäumchen, Scherbenbäumchen	276
Obstkerne zur Aussaat aufzubewahren, 27. Wenn sie	
zu sden, 21. Ihre Einreihung, 25. Vom Stein-	
obst, Erziehung der Wildlinge davon, 27. Vom Schar-	
lenobst, Erziehung der Wildlinge davon -- -- -- --	27
Obstwein zu machen -- -- -- --	329
Obstweinen, zu Obstweinsäffern zu bereiten -- -- -- --	333
Obstkultren, die nützlichste Veredlungsart, 50. Verschie-	
denheit derselben, 50. Ihre Manipulation oder Hand-	
griffe -- -- -- --	50
Obstkultren im Herbst und Winter -- -- -- --	77
Obstmesser -- -- -- --	3
Obstweiser, ihre nöthige Beschaffenheit -- -- -- --	62

P.

Perdrigon, weiße zu trocknen	--	--	--
Pfähle, Baumpfähle	--	--	--
Pfirschen, Unterschied ihres Reifepunktes zum Weibgeschnack	--	--	--
Pfirschenbaum, dessen Naturgeschichte, Herkunft etc. 554. Natur und Schluß überhaupt, 253. Welche Kennzeichen zu seinem Schnitt, 255. Dessen erster Schnitt im Habelzug, 257. Bemerkungen beim Schnitt der Pfirschen auf Mandeln	--	--	--
Pfirschenpflanze, ihre Lage	--	--	--
Pflanzen, gieben verschiedne gemischte Nahrungsmittel aus der Erde	--	--	--
Pflanzenbaum, dessen Naturgeschichte	--	--	--
Pflanzenpollere, ihr Schnitt	--	--	--
Pflanzen trocknen	--	--	--
Pfropfen, dessen verschiedene Methoden, 95. In den Spalt, 96. Handgriffe desselben des aufzuhängenden zwey Reifern, 100. Mit einem Reiz, 103. Pfropfen in die Rinde, 105. Umpfropfen alter Bäume, 111. Pfropfen der fruchttragenden und der erst einzuhängenden Wildlinge, 99. Stufenpfropfen	--	--	--
Pfropfbelachen zum Rindenpfropfen	--	--	--
Pfropfsägen, ein Werkzeug zu Pfropfen, das Messer und Keil bestimmen hat	--	--	--
Pfropfsägen zum einseitigen Spaltpfropfen	--	--	--
Pfropfmesser	--	--	--
Pfropfkreiser über Winter aufzubewahren, 93 u. 95. Weissenden	--	--	--
Pfropfsäge	--	--	--
Pyramiden, ihr erster Zuschnitt	--	--	--

Q.

Quitten zu trocknen	--	--	--
Quittenbaum, dessen Naturgeschichte etc.	--	--	--

R.

Räude der Blume, oder Kussay	--	--	--
Räupen, ihre Schädlichkeit an den Obstbäumen, und wie sie oft zu fernern	--	--	--
Rebensäuer, seine große Schädlichkeit an jungen Bäumen und Früchten, und wie er zu fangen	--	--	--
Regen, Schädlichkeit der kalten Regen zur Blüthezeit	--	--	--
Reinkloden trocknen	--	--	--
Rüffelsäferchen, ihr Verderben an der Baumrinne	--	--	--

S.

Sandboden zu verbessern	--	--	--
-------------------------	----	----	----

	Seite
lenobst, Erziehung ihrer Kernkümchen ..	27
ffstbeer statt Oelbharbe zu gebrauchen ..	208
een, machen einen guten Obßwein ..	343
regel, nachende Schnecken, ihr Schade an den ge- opften und skulirten Bäumen, und wie sie weggan- gen ..	185
ist, ein todtter Schnitt, was er den Zwergbäumen sen ..	256
aitlinge oder Stedlinge, Stedreiser, was Obßarten dadurch räthlich fortzupflanzen, und wie? ..	120
ine für den Apfelwein ..	346
rotwürmer, wie sie den Bäumen schaden, und wie sie zu beseitigen sind ..	176
itteln der Bäume, besonders den Regenwetter, ist er nützlich ..	173
lerling, Sperberbaum, dessen Beschreibung, i. Seine Früchte zu gutem Wein zu gebrauchen ..	577
chelbeerkrauch ..	786
cheln, an Birnbäumen ..	493
hmade ..	180
mpf den Zwergbäumen ..	256
up von Birnen zu lochen ..	319

I.

ninologien in der Gärmeren, 225. Beim Weinbau ..	765
nigten Boden zu verbessern ..	147
uben lange aufbewahren ..	769
nen des Obßes, s. Obßfrüchte.	

II.

nuchbarkeit eines Baums ..	160
----------------------------	-----

III.

etation des Baums ..	143
besserung des fehlerhaften Erbreichs in Obßgärten ..	140
edlungsarten eines Baums, welches die besten ..	46
bauen, beim Belauben ..	765
el-, verschiedener Schaden an den Bäumen ..	176

IV.

ferschossen, Wasseräste, in welchem Fall sie an em Baume henzubehalten, oder zu beseitigen sind ..	142
nfod ..	750
hdorn, davon einen tüchtigen Zaun zu machen ..	154
Drangeriebäumen anzuwenden ..	280
pen, ihre Schädlichkeit an den Baumfrüchten, und wie sie zu fangen ..	186
geln des Baums, deren Verschiedenheit, Theile ..	169

Was davon weggeschnitten werden soll bey Züchtlingen. 42.
 Von Verfranzung erwachsener junger Bäumchen, 130.
 Von den Stedwurzeln, Pfahl- oder Herzwurzeln. 43. 190.
 Das Wurzelkopuliren

3.

Zann, der beste lebendige Zann um einen Obhgarten herum zu
 pflanzen, deutlich zur Schärzung der Gartenmeyer
Zwerghäume, nöthige Vorkenntnisse zu deren nöthigen
 Behandlung, 186 u. 216. Ihre verschiedenen Gestal-
 ten, 209. Ihre Anzucht auf Stemmzuchtlingen, 213. Ihre
 Reifezeit, 231. Einsetzen und Abstand der Spalier-
 bäume
Zwerghaumschnitte überhängt, 216. Allgemeine Re-
 geln, 216. Anfangsgründe zu demselben, 218. Erste
 Einschnitt der Spalierbäume, 209. Zur Gabelstange, 211.
 Zur Kachelstange, 211. Auf den Feigbaum, 211. Zur
 Pyramide, 212. Zum Kesselbaum, 213. Zum Busch-
 zwergbaum, und zu Zwerghecken, 214. Zwergbaum-
 schnitt der Spaliere vom Kernholz bis zu ihrer Reife-
 zeit, 227. Der Pyramiden bis zu ihrer Reifezeit, 229.
 Schnitt des Kesselbaums, 231. Schnitt der Buschbäu-
 me und Zwerghecken, 232. Schnitt solcher Zwergbäu-
 me, die zu früh auf Frucht treiben, und solcher, die ab-
 zulange nichts als Holzäste machen, 233. Zwerg-
 baumschnitt des Steinolives überhaupt, 252.
 Der Pfirschenpaltere, 254. Der Aprikosen, 258. Der
 Kirschenpaltere, 272. Der Pflaumen, 275. — Zeit,
 die Zwergbäume zu schneiden, 235. Ansetzen der be-
 schnittenen Zwergbäume, 239. Ausbrechen der ent-
 behrlichen Augen und Abzwicken der Triebe an den
 Zwergbäumen
Zweischen zu trocknen
Zweischenbrautwein zu kochen
Zweischenkerne, müssen 14 Tage lang in Misthauch
 gelegt werden, wenn sie aufgehen sollen
Zweischenkerne zu Del zu gebrauchen

Zweytes Register.

Ueber die Obstsorten.

A p r i l o s e n.

	Seite
rothaprilose, Abr. Alberge	614
isaprilose, Bredaische	609
se mit geschectem Blatte, Abr. panaché ..	614
iprilose, große, Grand Abr. commun ..	612
„ klein, Abr. hâtif musqué	612
„ wilde Aprilose	611
von Nancy, Brüsseler Aprilose, Abr. de Nancy	613
sen, Aprilose, Abr. Orange	613
späte	616
isaprilose, Buderaprilose, Abr. Pêche, Abr. sucré	612
gleissche, Abr. de Portugal	611
neer, Abr. de Provence	610
Aprilose, Abr. Angoumois	611
bamer Mandelaprilose	616
arige Aprilose, Abr. d'Alexandria	615
ische	614
te, Abr. Violette	610
aprilose, f. Wirschaprilose.	

A p f e l.

Abricot, f. Traubenapfel.	
apfel, Ebenisapfel	475. 476
pfel, rother, Aagtje	437
„ weißer oder süßer, Soete Enkhuiser Aagtje	437
ipfel	476. 445
isapfel, P. d'Ananas	379
pfel, Fenouillet	434
schcr Apfel, Incomparable des Antilles	445. 475
iel, kleiner, P. d'Api	449
„ großer, Gros Api	450
antischer Apfel	396
pfel, P. Satin	451
apfel aus Samen	347. 478
pfel, Costard Apple	455
iere, Belvedere	472
pfel, graue Birnfäße (des Ruops)	410
„ Revallischer	399. 473
„ rümtiger Apfel	463. 476

Bürrenette, Bürrenette, Pearrenet	--	--	--
Blumentaurer, Bloem-suur	--	--	--
Blumensüßer, Winter, Winter Bloem-soete	--	--	--
Blutapfel	--	--	463.
Bohnapfel, kleiner Rheinischer,	--	--	461.
" größer	--	--	--
Borsdorfer, edler,	--	--	--
" großer oder Böhmischer	--	--	--
" grüner	--	--	--
" schwarzer	--	--	--
" Spanischer	--	--	471.
" süßer	--	--	471.
" Herbstborsd. früher oder Sommerborsdorfer	--	--	472.
" rother	--	--	--
Bosfelder Apfel	--	--	--
Bonteillenapfel	--	--	475.
Brasilienapfel	--	--	--
Brutapfel	--	--	478.
Buntgestreifter Apfel, f. Papagenapfel.	--	--	--
Burgapfel	--	--	478.
Calvil, f. Kaloil.	--	--	--
Carlsapfel, Landgraf Carl	--	--	--
Champaagner Weinapfel	--	--	--
Charakterapfel, Character of drap d'or	--	--	--
Cousinette, königliche, Cousinette royale panaché	--	--	--
Cyrenapfel, Pomocyrus	--	--	--
Eisapfel, russischer, f. Kasakianischer.	--	--	--
Erbsenapfel, Schleswigscher	--	--	440.
Farosapfel, großer, Gros Faros	--	--	--
Faros, großer rother Herbstf. Gros Faros rouge d'Aut.	--	--	--
Favortiapfel, der kleine, P. Mignone	--	--	471.
Feigenapfel ohne Blüthe, figue sans fleurir	--	--	--
Fenchelapfel, grauer, Fenouillet gris	--	--	435.
" doppelter, Fenouillet gris, le grand Retel	--	--	--
" rother, Fenouillet rouge	--	--	437.
" rotbgestreifter, Fenouillet rouge rayé	--	--	436.
" weißer, Fenouillet blanc	--	--	--
Flaschenapfel, rother	--	--	--
Flainer, Sommer,	--	--	--
" Winter,	--	--	--
Florentiner, P. de St. Florent, Caillot rosat.	--	--	--
Frankischer Dauerapfel	--	--	--
Frankenapfel	--	--	--
Frauenapfel, P. de notre Dame	--	--	--
Frühapfel, P. Avant tous	--	--	--
Fürstenapfel, P. de Prince	--	--	--
Fürstl. Tafelapfel, f. Loosrieger.	--	--	--

stehender Apfelbaum	477
gestickter Apfel, Drap d'or	411
fensterner	371
s bon	472
erling, gelber, Geele Gulderling	446
" " englischer, Goldgulderling	445. 475
" rother	446
" Spanischer, Framboos	446
" weisser	447
ummerapfel, P. de Concombre	477
te-Bonté, N. von hoher Güte	444
apfel, P. de Saumon	465
apfel, Grote-Heu Appel (des Kooys)	374
" (der deutsche)	479
enapfel, Joopen	456
beerenapfel, Calvil d'aut. flammense	378
" braunrother, Framboise rouge	378
penapfel, s. Pfefenapfel.	
apfel, weisser holländischer, Witte Kansjes-Appel	476
" deutscher	475
erapfel, grüner, P. Imperiale verte	445. 475
" rother, P. Imperiale rouge	478
" weisser, P. Imperiale blanche	374
il, gelber, oder Ofetapfel, Paash-Appel	368
englischer, grüner	381
gestreifter, gelber Herbst., Calv. jaune d'aut rayé	471
" Sommerkalv., Calvil d'été rayé	473
rotzgestreifter, spitzer Sommerkalv.	473
Blumentkalv., de Bloem-Zoete Calville	382
rother Herbstkalv. Calv. d'Anis rouge d'automne	473
" Herbstkalv. Calvil rouge d'automne	377
" Herbstkalv. gestammter, Calvil d'aut. rayé	473
" Normännischer, Calv. rouge de Normand.	477
" Sommerkalv. Calvil rouge d'été	376
" Winterkalv. Calvil rouge d'hiver	378
" kalvifartiger Winter-Eßapfel	356
weisser	386
weisser Herbst., Calvil blanc d'automne	370
" Sommerf. Calvil blanc d'été	370
" Winterf. Calvil blanc d'hiver	369
Türkentalv.	375
apfel, englischer,	476. 379
binalsapfel, rother Winter., Card. rouge d'hiver	458
weisser gestammter, Cardinal blanc flamman.	458
olin, englischer, Caroline d'Angleterre	370
heuser, langer, Courtpendu	374
alienapfel, Chataigner	434

Kirschapfel	--	--	--	--	--	--
König Jakob	--	--	--	--	--	408
Edelkönig	Roi très-noble	--	--	--	--	--
Königsapfel	Royale d'Angleterre	--	--	--	--	--
Kronapfel	rother, Rode Krons - Appel	--	--	--	--	--
"	süßer Sommer., Zoete Krön - Appel	--	--	--	--	--
Kürbisapfel	--	--	--	--	--	--
Kurzstiel	grauer, Courtpendu gris	--	--	--	--	--
"	rother, Courtpendu rouge	--	--	--	--	--
"	mit Roth gestreift, Courtpendu rouge rayé	--	--	--	--	--
"	unvergleichlicher, Courtpendu non pareil	--	--	--	--	--
"	weißer oder gelber, C. jaune oder blanc	--	--	--	--	--
"	grüner platter	--	--	--	--	--
"	später grüner, Courtpendu verte tardive	--	--	--	--	--
Lanqban	bunter	--	--	--	--	--
Loefrieger	--	--	--	--	--	--
Ludwigsapfel	P. de St. Louis	--	--	--	--	472
Lütticher Apfel	P. de Liège	--	--	--	--	--
Märapfel	leichter,	--	--	--	--	--
"	schwarzbrauner	--	--	--	--	--
"	spätblühender	--	--	--	--	--
Melonenapfel	--	--	--	--	--	--
Mischapfel	Braunschweiger,	--	--	--	--	--
Moskowiter Apfel	f. Astrachanischer.	--	--	--	--	--
Mutterapfel	--	--	--	--	--	472
Neustadts - Bepping	Neustorfer Renette	--	--	--	--	--
Non pareil	Old non pareil	--	--	--	--	--
Normännischer	f. Renette von Normandie.	--	--	--	--	--
Oranienapfel	Orange - Appel	--	--	--	--	--
Ostcrapfel	Paasch - Appel	--	--	--	--	--
Papagenapfel	P. panachée	--	--	--	--	--
Paradiesapfel	rother, P. de Paradies rouge	--	--	--	--	--
"	doppelter rother Winter., dubbelde rode	--	--	--	--	--
Winter - Paradys - Appel	--	--	--	--	--	--
"	doppelter weißer	--	--	--	--	--
"	weißer	--	--	--	--	--
Pariser Apfel	P. de Paris	--	--	--	--	--
Parmäne	Druë P., Druë Parmain	--	--	--	--	--
"	Königs - P., Parmain royal	--	--	--	--	--
"	Sommer - P., Summer - Parmain	--	--	--	--	--
"	Winter - P., Parmain d'Angleterre	--	--	--	--	--
Pastorapfel	--	--	--	--	--	--
Paspomm	rother Sommer., Passe pomme rouge d'été	--	--	--	--	--
"	rother Herbst - Passe pomme rouge d'automne	--	--	--	--	--
"	weißer	--	--	--	--	--
Paternosterapfel	f. Vaterapfel.	--	--	--	--	--
Pepping	Edelpepping, Peppin noble	--	--	--	--	--

Pepping, englischer Goldpepping, Golden Pippin ..	428
„ gekelter P. ..	431
„ Gewürz-P., The Aromatic Pippin ..	432
„ grauer, Pippin gris ..	433
„ Königs-, Pippin royale ..	432, 475
„ Kentischer, The Kentish Pippin ..	432
„ Newtown's Pippin ..	428
„ Newington's Pippin ..	472
„ Rosenpepping, Peppin rose ..	391, 471
„ rother, Peppin rouge ..	434
„ Sommer-, Peppin d'été ..	434
„ marmorirter, P. d'été marbré ..	438, 475
„ teutscher, Peppin allemand ..	432
„ weißer, Blanke Pepling ..	433
„ Wyker, Wyker Pepping ..	432
Pfingstapfel ..	477
„ rother ..	477
Pfirsichapfel ..	477
Pfundapfel, großer Hambur, Rambour gros ..	452
„ Postof, Sommer-, Postophe d'été ..	444
„ Winter-, Postophe d'hyver ..	443
Prinzessenapfel, Princes-Appel (Knoop's) ..	457
„ edler, Princesse noble ..	457
Probstapfel ..	476
Putzenapfel, Sommer-, Quince-Appel ..	444
„ Winter-, ..	373
Tabou, weißer, f. Blumenfauter.	
Tambur, Leibringer, rothgestreifter Pfundapfel, R. blanc ..	465
„ Orleanscher, Rambour d'Orleans ..	477
„ Sommer-, Rambour d'été ..	443
„ rother Sommer-Hambur, Rambour rouge ..	463, 476
„ d'été ..	449
„ Winter-, Rambour d'hyver ..	449
Tenette von Nizerna, Renet van Aizerna oder Aizema ..	421
„ von Anjou, R. rouge d'Anjou ..	466
„ von Auvergne ..	474
„ Herbstanis-, Fenouillet jaune ..	434
„ Winteranis-, Feu. gris, Pomme d'Anis ..	435
„ belle fleur, langer Bellefleur ..	472, 474
„ Birrenette, Pearrenet. ..	440
„ von Breda ..	474
„ von Bretagne ..	421
„ Carmeliter, R. des Carmes ..	420, 473
„ Carpentin, R. Carpentin ..	423, 474
„ Casseler, die große oder doppelte ..	410
„ „ die kleine ..	410, 474
„ Champagner, R. grise de Champagne ..	419

Renette, Charakter - Renette	--	--	--	413.	474
" von Clareval	--	--	--	--	415
" von Damason, R. double de Damason	--	--	--	--	474
" große englische, R. grosse d'Angleterre	--	--	--	--	416
" kleine englische, R. d'Angleterre	--	--	--	--	417
" feuerrothliche, R. rousse	--	--	--	--	411
" Forellen - R.	--	--	--	406.	474
" französische, R. franche	--	--	--	--	416
" gelbe frühe, R. jaune hâtive	--	--	--	--	414
" " späte, R. jaune tardive	--	--	--	--	414
" geschwene, R. piquée	--	--	--	--	414
" gestreifte, R. rayé	--	--	--	--	474
" gestrichle, R. filée	--	--	--	--	412
" gestüpfelte, R. marbrée	--	--	--	--	407
" Goldr. R. d'or	--	--	--	--	407
" holländische Goldren., Goldmoör	--	--	--	407.	474
" Goldrenette des D ^u Hamel	--	--	--	--	430
" graue, R. grise	--	--	--	--	418
" kleine graue	--	--	--	--	413
" graue süße, R. Soete grauwe	--	--	--	--	418
" grüne, Rein verte	--	--	--	--	415
" Lothringer, grüne	--	--	--	--	421
" grüne Band - R., lange, rothgestreifte, grüne R.	--	--	--	--	471
" R. verte longue panaché	--	--	--	--	471
" Parlemer R.	--	--	--	--	471
" Hochzeits - R.	--	--	--	--	470
" holländische, R. de Hollande	--	--	--	--	416
" laubartige, R. calvillé	--	--	--	--	471
" kleine, R. petite	--	--	--	--	471
" königliche, R. royale	--	--	--	419.	471
" von Luneville	--	--	--	--	471
" Mandel - R.	--	--	--	--	471
" Marzipan - R.	--	--	--	413.	471
" von Monbron	--	--	--	--	471
" Muskat - R.	--	--	--	--	471
" Nelquin, R. Nelguin	--	--	--	--	471
" Neuvorster	--	--	--	--	471
" Nordrenette, edle nordische Ren.	--	--	--	405.	471
" Normännische, R. de Normandie	--	--	--	--	471
" von Orleans	--	--	--	--	471
" Osnabrücker, grau überjogene	--	--	--	408.	471
" Parmänen. rothe, de Rode Parmain - Ren.	--	--	--	--	471
" Pepping - R.	--	--	--	--	471
" piketirte, R. picotée	--	--	--	405.	471
" Portugiesische, R. de Portugal	--	--	--	--	471
" punctirte R. R. ponctué	--	--	--	--	471
" von Rochelle	--	--	--	--	471

Zweites Register.

857

Renette, rothe, R. rouge	--	--	--	412
„ rothe Herbst-, R. rouge d'Automne	--	--	--	475
„ einseitig rothe, R. rouge à coté	--	--	--	412
„ legende, R. triomphante	--	--	--	463
„ von Sorgvliet, Ren. van Sorgvliet	--	--	--	422
„ teutsche, R. allemande	--	--	--	422
„ Tulipan-R. R. tulipée, couleuvrée	--	--	--	405
„ unvergleichliche, R. non pareil	--	--	--	405
„ weiße, R. blanche	--	--	--	415
„ Windsor R. R. monstreuse (die französische)	--	--	--	478
„ Windsor R. Monstrous of Windsor (die englische)	--	--	--	404
„ Weinrenette, kleine grüne	--	--	--	475
„ Zitronen-R. R. de Citron	--	--	--	474
Reynoldscher Birnapsel	--	--	--	399
Richard, großer, Grand Richard	--	--	--	452
Rosenapsel, französischer, P. rose franche	--	--	--	393
„ gestreifter, P. Rose panachée	--	--	--	393
„ rother Sommer R. R., P. rose rouge d'été	--	--	--	473
„ platter, Roos-Appel	--	--	--	471
„ Sommer-Röschen: marmorirte Rosette, Rosette d'été marbré	--	--	--	473
Rosenbäuer	--	--	--	394
Rosmarinapsel, weißer italienischer, Mela de Rosmarino	--	--	--	383
Russischer Eisapsel, s. Krasnaischer.				
„ sans pareil, grüner	--	--	--	406
„ Apfel ohne Schale, P. sans peau	--	--	--	478
Schmetwel, Smaakwel	--	--	--	458
Schminlapsel	--	--	--	477
Sedan, Apfel von S., Pomme de Sedan	--	--	455.	476
Seidenapsel, Cousinotte rouge d'été	--	--	--	473
Seidenbembchen, Syden Hemdje	--	--	--	463
Sibirischer Waldapsel, Pyrus baccata	--	--	--	470
Siebenschläfer	--	--	--	462
Silberling, Silverling	--	--	--	454
Sommerfeiner, s. Feiner.				
Spigberger	--	--	--	477
Sternapsel, P. d'Etoile	--	--	--	379
Sentiner, gelber,	--	--	--	468
„ Herbst-,	--	--	--	477
„ grüner	--	--	--	468
„ rother	--	--	--	467
„ weißer	--	--	--	467. 477
Streifling, Sträumerling	--	--	--	469
Taffetapsel, Sommer-, P. de Taffetas	--	--	--	455
„ weißer, Taffetas blanc	--	--	--	451
„ Winter-, Taffetas blanc d'hiver	--	--	--	476
Taubenapsel, rother, Pigeon rouge	--	--	--	387

Taubenapfel, grüner Taubenapfel, Pigeon verd	478
„ rother Herbsttaubenapfel, Pigeon rouge d'automne	390
„ weißer, Pigeon blanc	368
„ königlicher Taubling, Pigeonnet royale	391. 471
Taubenartiger, Pigeonnet	369
Tellerapfel, gelber, s. Pfandapfel.	
Traubenapfel	394
Tulpenapfel	473
Wasserapfel, Pater noster	365
Wiesenapfel, P. violät	392
„ Herbst-, P. violät d'Automne	477
Wioleter Apfel, P. Violette	454
„ kleiner	468
„ gestreifter, Violette rayée	476
Virginischer Apfel, malus coronaria	477
Wachsapfel, weißer Taffetapfel	476
Weißburger	471. 477
Wiener Apfel	478
Winterapfel, braunrother,	438
Winterkleiner, s. Kleiner.	
Witadapfel, s. Australischer.	
Wunderapfel, Soete Hoolaart	464
„ rother, Wheeler's Russet	464
Wipliner	461
Witronenapfel, Herbstzit. P. de Citron	456
„ Winterzit. Citron d'hiver	443
Zwenmal tragender	477
Zwiebelapfel, Rein. plat	423
„ doppelter R. plat le grand	475
Zwiebelfarbiger	477
A p p e l n.	
Azerolenapfel	575
Canadischer Azerolenbaum	575
Italienischer, weißer,	575
Virginischer	575
B e r b e r i s c h e n.	
Canadischer Berberisstrauch	836
Gemeiner mit rother Frucht	836
„ mit schwarzer Frucht	836
„ mit weißer Frucht	836
„ mit großer Frucht	837
Kernloser Berberisstrauch	837
Kretischer Berberisstrauch	836
Zwergberberisstrauch, Berb. humilis	836
B i r n e.	
Manthirn, s. rothe Pfalzgrafenbirne.	

Amadott, Amadotte	--	--	--	504
Ambrette, Ambrette mit Dornen	--	--	--	492, 561
Ambrette ohne Dornen	--	--	--	493, 561
Sommer-Ambrette, Ambrette d'été	--	--	--	531, 562
Admiralbirne, Admiral	--	--	--	539, 563
Ananasbirne, Ananas Peer	--	--	--	532
Angoher f. Nictbirne.				
Apfelferberbirne, f. Christenbirne.				
Arundel, Arundel	--	--	--	560
Augustbirne, deutsche,	--	--	--	563
Augustinerbirne, St. Augustin	--	--	--	502
Azerolier, Azerolier	--	--	--	521
Bäseker beste Sommerbirn	--	--	--	535, 563
Bellegarde, Parabelbirn	--	--	--	534, 562
Belle et bonne	--	--	--	560
Bergamott, Bergam. Cadette	--	--	--	554
" Bergam. Crasanne	--	--	--	553
" englische, Bergam. d'Angleterre	--	--	--	552
" gestreifte	--	--	--	555
" Herbstberg, Berg. d'Automne	--	--	--	551
" Herbstberg, des Quintinye	--	--	--	551
" verguldete Herbstberg, Berg. d'orée d'automne	--	--	--	551
" Holländische, Bergam. de Hollande	--	--	--	554
" von Montigny, Besi de Montigny	--	--	--	559
" von Nizza	--	--	--	554
" Osterberg, Berg. de Pâques	--	--	--	553
" rothe, Rößbergamott, Bergam. rouge	--	--	--	564
" Schweizerbergam, Bergam. rayée	--	--	--	555
" Sommerbergam, Bergam. d'été	--	--	--	560
" Straßburg, Sommer, Berg. d'été de Strasbg.	--	--	--	564
" deutsche National	--	--	--	564
" von Soulers, Bergam. de Soulers	--	--	--	555
" unvergleichliche, Bergam. non pareil	--	--	--	253
Eschbirne, f. Enebirne.				
Eranbaum mit gelb eingefasstem Blatte	--	--	--	564
Fantet, kleine, Poire à la perle	--	--	--	545
" kurzstielige, Muscat à courte queue	--	--	--	538
1 Bouchet	--	--	--	535
Winterbirn, englische Herbstb. Beurré d'Angleterre	--	--	--	517
" englische Winterb. B. d'Angleterre d'hiver	--	--	--	490
" graue, Beurré gris	--	--	--	512
" römische, Beurré Romain	--	--	--	517, 562
" rothe, Beurré rouge Isenbört	--	--	--	513, 562
" rothe Winterb. B. rouge d'hiver	--	--	--	499
" weiße, Beurré blanc	--	--	--	510
" verguldete weiße, Beurré dorée	--	--	--	511
" weiße Sommerbutterb.	--	--	--	525

Caissy Besi de	--	--	499
Calbasbirn, Calbas musqué, P. de Venus	--	--	497. 561
Catillac	--	--	557
Cassolette (des du Hamel)	--	--	536
Certeau d'été, f. Sommerpontsbirn.	--	--	
Champagner Weinbirn	--	--	566
Chasserie, f. Jagdbirn.	--	--	
Chaumontel, Besi de,	--	--	499
Christenbirn, Sommer-, Bon Chrétien d'été	--	--	539
» Spanische Winter-, Bon Chrétien d'Espagne	--	--	507
» Orleanische, Bon Chrétien d'Orleans	--	--	507
» Winter-, Bon Chrétien d'hyver	--	--	506
» müstirte Winter-Christenb. B. Chr. d'hyver musqué	--	--	561
» anächte verguldte gute Christenb. B. Chr. d'oré batar	--	--	518. 562
» verguldte gute Christenbirn, Bon Chrétien d'oré	--	--	525. 562
» müstirte frühzeitige, Bon Chrétien d'été musquée	--	--	560
» gestreifte Winter-, B. C. d'hyver panaché, B. C. d'Auche	--	--	561
Colmar	--	--	491
» hochfeine Colmar	--	--	491
Confessionsbirn, rothe,	--	--	543. 564
» grüne	--	--	560. 564
Corneliusbirn, schöne Cornelia, Belle fille	--	--	539. 563
Cyberbirn	--	--	557
Dagobertsbirn, Dagobert	--	--	493. 561
Damenbirn, Chaire à Dame	--	--	542
Dauphine oder Lansac	--	--	490
Doppeltragender Birnbaum, deux fois l'an	--	--	520
Doyenne, graue, Doyenne gris	--	--	512
Durfbirn, runde, Mouille bouche, Franc-real d'été	--	--	531. 562
Englische von Bordeaux, Angelique de Bordeaux	--	--	564
Erzherzogsbirn, Archiduc d'été	--	--	565
Eyerbirn, Beslebirn	--	--	531
» müstirte Winter-, De musqueerende Eyer-	--	--	
Peer	--	--	508. 561
Fasbirn, Tonneau	--	--	560. 564
Flaschenfürbissbirn, Calabasse	--	--	513
» Winter-, Calabasse d'hyver	--	--	560. 561
» Florentinerbirn, Florentin	--	--	505. 561
» Forellenbirn	--	--	514
» Franchipane	--	--	518. 561
Franziskanerbirn, St. François	--	--	560. 564
Franzmadam, Madame de Franco	--	--	527
Frauenbirn, Wadelbirn, Cuisse Madame	--	--	549
Friesländische, Hallemine bonne	--	--	516. 561
Findling, Trouvé	--	--	560. 564

rubirn, Robine]	—	—	—	549
„ Winter-, Prince d'hyver	—	—	—	497
irise	—	—	—	548
iermain	—	—	—	487
vergulbete, St. Germain d'oré	—	—	—	488
rubirn, kleine, petit muscat aromatique	—	—	—	544
irn, Aurate	—	—	—	544
e, gute Sommerbirn, grise bonne	—	—	530.	563
e grüne Mantelbirn,	—	—	—	524
mine bonne, f. Friesländische Birn.	—	—	—	—
birn, gesegnete Birn, ah mon Dieu!	—	—	—	522
butterbirn, f. Algerbirn.	—	—	—	—
birn, gestreifte, lange, grüne	—	—	—	515
„ lange, grüne, Mouille bouche	—	—	—	515
„ schönste, Bellissime d'automne	—	—	—	518
ibi 1, Sommer-, Certeau d'été	—	—	550.	563
apfelmer Winterbirn	—	—	—	496
birn, Besi de Chasserie	—	—	—	492
isie	—	—	—	528
onelle	—	—	—	540
ferbirn	—	—	517. 539.	563
x Hanfensbirn, Messire Jean	—	—	—	522
„ vergulbete	—	—	—	522
birn mit Eichenlaub, Imperiale à feuille de Chêne	—	—	—	501
rin, doppelte, Duppelde Kaizerin	—	—	—	536
rubirn, rotbe	—	—	—	557
„ weißbe	—	—	—	558
rubirn, Carinoisine	—	—	—	537
verbraunte, Chat brûlé	—	—	—	503
abirn, Schwaneubirn	—	—	517.	562
rubirn von Neapel, Présent royale de Naples	—	—	—	484
„ türkische, Royale Constantinople	—	—	—	530
„ Winter-, Royale d'hyver	—	—	—	499
„ Winterkönigin, Reine d'hyver	—	—	—	488
irn	—	—	—	504
nelbirn, Besi d'Hery	—	—	—	523
„ teutische,	—	—	523.	562
terbirn, Franc-real, Fin or d'hyver	—	—	569.	564
laubbirn, St. Lezin	—	—	—	502
terbirn, P. de Londres	—	—	—	513
pbirn, St. Laurent	—	—	—	561
igsbirn, St. Louis	—	—	—	564
ibirn, gute, Louise bonne	—	—	—	496
alsenbirn, Karmeliter Zitronenb. Citron des Carmes	—	—	—	536
tabirn, f. Colmar.	—	—	—	—
reserbirn, P. de Malthe	—	—	524.	562
arsenbirn, P. hâtive	—	—	—	543

Marquise	—	—	—	—	491
Martinsbirn, St. Martin	—	—	—	—	508
Mantelbirn, rothe, grüne	—	—	—	—	524
Mispelbirn, f. Nesselbirn.	—	—	—	—	—
Mogul, großer, grand Monarque	—	—	—	—	560. 561
Mosibirn, f. Pfalzgrafenbirn, rothe.	—	—	—	—	—
Mosibirn, Kupferzeller	—	—	—	—	538
Motte, Bezi de la,	—	—	—	—	516
Münchsbirn, edle,	—	—	—	—	537
Muscateller, gebülmte, Muscat fleuri	—	—	—	—	530
" Lurkstieligte	—	—	—	—	538
" gelbe, frühe Sommer.,	—	—	—	—	527. 540
" schöne v. Macon, Muscat belle de Nancy	—	—	—	—	517. 562
" große, lange Sommer.,	—	—	—	—	538. 563
" kleine, lange Sommer.,	—	—	—	—	539. 563
" Baseler Sommer-Muscateller	—	—	—	—	562
" Herbst-, langstieligte, Muscat à longue queue	—	—	—	—	519
" kleine, Sept en gueule	—	—	—	—	544
" kleine Gewürz-, Muscat aromatique	—	—	—	—	544
" königliche, Muscat royale	—	—	—	—	536
" von Mez, Muscat de Mez	—	—	—	—	496
" Roberts, Muscat Robert	—	—	—	—	549
" deutsche, Muscat allemand	—	—	—	—	496
" Winter-, Muscat d'hyver, Belle Muscat	—	—	—	—	509
Neapelbirn, P. de Naples	—	—	—	—	500
Papstbirn, P. de Pape, Brute bonne	—	—	—	—	550. 563
Paradiesbirn	—	—	—	—	525. 562
Pfalzgrafenbirn, rothe oder große	—	—	—	—	538
" kleine oder römische Honigbirn	—	—	—	—	535. 563
Pfingstbirn, Portail	—	—	—	—	503
Pfundbirn	—	—	—	—	538
" kleine	—	—	—	—	569
Persische Birn, Persik - Peer	—	—	—	—	526. 561
Pomeranzenbirn, bunte, Orange tulipé verte	—	—	—	—	543
" Muscateller, Orange musquée	—	—	—	—	543
" rothe, Orange rouge	—	—	—	—	542
" Winter-Pomeranzenb., Orange d'hyver	—	—	—	—	507
Reitigbirn, Ritterbirn	—	—	—	—	527
Riebbirn, Angobert	—	—	—	—	521
Robine, Robine. Robine d'été, f. Fürstebirn.	—	—	—	—	—
" Winterrobine, Robine d'hyver	—	—	—	—	500
Ronville oder Martin - Siro	—	—	—	—	506
Rosenbirn, P. de Rose	—	—	—	—	540
Rosmarinbirn, Stergonette	—	—	—	—	509
Roussillon, dreimal tragende	—	—	—	—	521
Russlet, frühe, P. sans peau	—	—	—	—	546
" kleine, Petit Roussalet	—	—	—	—	545

t, gelbe Sommer,, Rousselet musqué d'été	546
langstielige Sommer,, Rous.d'été à longue queue	564
grüne Sommer,, Rousselet musqué hâuf	564
von Rhims, Rousselet de Rheims —	547
Winter,, Rousselet d'hyver —	547
große Winter,, G. Rousselet d'hyver	563
ne, Rousseline. Muscat à la grand queue	550. 563
rn, Coule soif, Mouille bouche longue —	528
ti — — — —	535
in, der Kartbuser, Sarasin de Chartreux	585
des du Hamel — — —	561
f. Dauphine.	
rbirn, Pastorale — — —	501
nbirn, Pendar — — —	519
idhafte, Savoureuse — — —	514
ilbirn von Brest, Fondante de Brest —	541
apige, Vilaine — — —	523
ste Sommerbirn, Bellissime d'été —	532
e lange Sommerbirn, Belle longue d'été —	526
e und Gute, Belle et Bonne — —	560. 564
nberbirn, große, — — —	524
adbirn, Sylvange d'hyver — — —	488
ierbirn, gute, grüne — — —	535
ierdulgia, Reine d'été — — —	531. 562
ierdorn, Epine d'été — — —	529
ure — — — —	534
irn, Epargne — — —	533
birn, grüne, — — —	563
irn, fürstliche, — — —	526
birn — — — —	518. 562
irust, Teton de V. — — —	559. 564
ienste, Virgouleuse — — —	488
arfebirn — — — —	529
glische, Passa tutti — — —	497
ergerbirn, P. de Vigne — — —	517
artsbirn — — — —	559
irn, große, Gros blanc — — —	563
abirn, Bourdon musqué — — —	534
rbirn, lange, grüne, Verte longue d'hyver	495
Silbesheimer — — —	496
schaste, Bellissime d'hyver — —	509
rdorn, Epine d'hyver — — —	496
rdulgia, Reine d'hyver — — —	488
rwunder, Merveil d'hyver — — —	497
nbirn — — — —	559
etbirn, Winter,, Winter Canael Peer —	569
ienbirn, Karmeliter, Citron des Carmes —	536

Birnenabirn, Strenen, Citron de Sirène	—	637
Birnenabirn, grüne, Sucré vert	—	485
" Sommerzuckerbirn, rothbackigte	—	633
" grüne Sommerzuckerbirn von Hoyerwerde	—	630
" Winter, Sucré d'hyver	—	503
" Herbst, Sucré vert d'automne	—	619
" langstieligte, Blanquet musqué à longue queue	—	528
" schwarze, Sucrin noire	—	561
Zwenzdrüchtige	—	520
Zwiebelbirn, große, Gros - Oignonnet	—	541
E r d b e e r e n.		
Munasterdbeere	—	626
Sagron, f. Muskatellererdebeere.	—	—
Chilische Erdbeere, Fraisier du Chili	—	626
Grüne Erdbeere	—	629
Himbeererdebeere	—	628
Immerwährende Erdbeere	—	625
Karolinische Erdbeere, Fr. de Caroline	—	627
Monasterdbeere, f. Immerwährende.	—	—
Muskatellererdebeere	—	627
Niesenerdbeere, f. Chilische.	—	—
Scharlacherdebeere von Bath	—	626
Virginische Scharlacherdebeere	—	625
Walderdbeere	—	625
Weisse Erdbeere	—	626
Wolfrischende, Fragaria moschata	—	627
F e i g e n.		
Birnfeige	—	620
Violette Feige	—	620
Weisse Feige	—	620
H a i n b u t t e.		
Gartenhainbutte mit Pflaumengroßer Frucht	—	639
Gemeine	—	635
H a s e l n ü s s e.		
Bargellonische Nuß, f. Römische.	—	—
Baumbaselnuß	—	741
Blatnuß	—	741
Bozanthinische Nuß	—	739
Italienische Nuß, f. große Zellernuß.	—	—
Krachnuß	—	739
Lambertonuß, Langbartnuß, rothe, f. Blatnuß.	—	—
weisse	—	740
Mandelnuß mit dünner Schale, f. Krachnuß.	—	—
Niesennuß, Hüllische	—	739

Zweite Register.

865

Hefennuß, längliche,	--	--	--	739
Römische Nuß	--	--	--	738
Spanische, große, runde,	--	--	--	739
Spanische, große, eckigte, f. Römische.	--	--	--	
Artische, f. Byzantinische.	--	--	--	
Ellernuß, frühe,	--	--	--	741
" gewöhnliche	--	--	--	740
" große	--	--	--	741
" große, bunte, runde, f. Römische.	--	--	--	
" Günstliche	--	--	--	740
" kleine	--	--	--	740
" lange	--	--	--	741
" süße	--	--	--	741
" dicke	--	--	--	741

Himbeeren.

Englische, gelbe, Antwerp Raspberry	--	--	--	833
" zweimal tragende rothe	--	--	--	831
" zweimal tragende weiße	--	--	--	831
Nordamerikanische schwarze	--	--	--	833
Nordische Himbeere, Rubus arcticus	--	--	--	832
Hefenhimbeere aus Chili	--	--	--	832
rothe Himbeere	--	--	--	830
keiße Himbeere	--	--	--	830
lobtziehende Himbeere	--	--	--	831

Hollunderbaum.

Hollunder, gemeiner mit schwarzer Frucht	--	--	--	841
" mit Petersilienblatt	--	--	--	841
" mit rother Frucht	--	--	--	841
Weghollunder, Artig	--	--	--	841

Johannisbeeren.

Champagner Johannisbeere	--	--	--	793
gemeine, fleischfarbne Johannisbeere	--	--	--	793
" perlfarbne	--	--	--	793
" rothe	--	--	--	792
" weiße	--	--	--	793

Schwarze Johannisbeere.

Holländische, rothe	--	--	--	793
" weiße	--	--	--	793
" weiße mit gelb und weiß gefleckten Blättern	--	--	--	793
" weiße großbeerigte mit purpurrothen Linien-	--	--	--	
streifen	--	--	--	793
Schwarze Johannisbeere, gemeine,	--	--	--	792
" mit makulirtem Blatte	--	--	--	792
" Virginische, Amerikanische	--	--	--	792

Kassanie.

Kassanie	--	--	--	716
----------	----	----	----	-----

Gewöhnliche Kastanie -- --
 Italienische Kastanie, f. Maronen -- --
 Maronen -- --
 Nereidale Kastanie -- --
 Amiebelkastanie -- --
 Bergkastanien, *Fagus castanea pumila* -- --

K i r s c h e n.

Agallirische, *Cerise ambre*, S. Dankelmanns Herzkirch
 Auerbottengirische, sehr blühende Amarelle -- --
 Amaranthirische -- --
 Amarelle, frühe königliche, -- --
 " frühzeitige -- --
 " Goudamarille -- --
 " späte -- --
 " mit halbgefüllter Blüthe -- --
 " mit dickgefüllter Blüthe -- --
 Umbra, kleine, -- --
 Ungarische, Esfurter, -- --
 Anischothe -- --
 Bouquetirische, Fechtirische -- --
 Brüsselsche Prunae, Brüsselsche Bruyn -- --
 Choissy, schöne von, -- --
 Coulard, holländische große Weichsel, f. Weichsel -- --
 Dankelmanns weiße Herzkirche -- --
 Doctorirische, Griothe -- --
 " mit bariem Kelsch -- --

Flamentiner, f. frühe weiß und rothe ~~Herzkirche~~ -- --

Falgertirische, f. Folgertirische -- --

Forellentirische, schwarze, -- --

Frühlirische, schwarz, spanische, -- --

Garderopse Kers -- --

Glasirische, doppelte, -- --

" bleichrothe -- --

" frühe -- --

" Pöblirische -- --

Gobet, großer, -- --

Goldberger Kirische -- --

Herzkirche, Blat., Heart cherry bleeding -- --

" Bernstein, Herzkirche, große, roth, myline -- --

" Bünner, schwarze neue, -- --

" Dankelmanns weiße -- --

" Englische Kronherzkirche, Corone Cherry -- --

" Englische, weiße, frühe, -- --

" frühe schwarze -- --

" frühe, lange, weiße, -- --

" früheste, weiß und rothe, Flamentiner -- --

" gelbe Schwefelkirische, Wachelirische, -- --

Zweites Register.

867

Kirsche, goldgelbe, kleine Umbra	646
" Dachsenkirsche, schwarzes Taubenherz	631
" rothe neue, aus Samen	637
" Werderische, schwarze frühe	638
ogskirsche, Duche Cherry	647
andische Kirsche, holländische späte Weichsel	641
islemokirsche	658
bheimer Kirsche	675
rpelkirsche, schwarzbraune,	671
" frühe schwarze	633
" reihe, aus Samen	644
" schwarze große	633
" große späte schwarze	672
" späte süß, Hundskirsche	645
" Hildesheimer, ganz späte weiße,	636
igtkirsche, alte, Royale ancienne, f. rothe Napfkirsche.	629
oberger Kirsche, Wildling von Kronberg	642
rmannskirsche	676
oldeskirsche	660
kirsche, bunte, f. lange Marmorkirsche.	678
" saure	673
alebkirsche	644
monixte Süßkirsche mit festem Fleische	671
morkirsche, lange, bunte Korkkirsche	627
lberkirsche aus Paris	628
herzkirsche, große frühe, Guigna hative de May	628
" große süße	628
" süße Napfkirsche	629
yskirsche, frühe	627
" rothe	632
" späte	637
kinkirsche, rothe	643
minorency	649
katellerkirsche, Prager,	651
" rothe	651
" schwarze	633
" Thronen-Muskateller aus Minorca	645
l, van der Naat	644
" doppelte	650
" frühe, aus Samen	657
nenkirsche, große	631
enherzkirsche, schwarzes Taubenherz	664
ienkirsche rothe	638
eimer Kirsche, Brankische Bucherkirsche, f. Weichsel.	673
kirsche	642
" kleine weiße, f. Dunkelmanns weiße Herzkirsche.	667
essenkirsche, holländische große, Grootte Princes	643
nen, schone von, Belle de Rocmont	643
weiskirsche, f. gelbe Herzkirsche.	643
damarelle	649
nische weiße Kirsche, Bigrau blanc	641
" schwarze Frühkirsche	675
dfkirsche, Cerise Caron	678
varie neue Sauerkirsche	673
nkirsche, bittere, Prunus Padus Mahaleb	646
kirsche, runde marmorirte	678
stirschenbaum mit großgefäulter Blüthe	645
idellkirsche, Virginische, Prunus Padus Virgin.	651
ine, Türkine	640
erkirsche	640
aus ein Pfund	640

Volgerkirsche	--	--	--	--	690
Volgers Swolse	--	--	--	--	691
Wachskirsche, f. gelbe Herzkirsche.	--	--	--	--	692
Waldkirsche, kleine lange schwarze	--	--	--	--	693
„ kleine runde schwarze	--	--	--	--	694
„ kleine rothe runde	--	--	--	--	695
„ kleine rothe länglichte	--	--	--	--	696
„ schwarze größere	--	--	--	--	697
Weichsel, doppelte	--	--	--	--	698
„ Bouquetweichsel	--	--	--	--	699
„ Erdweichsel, Cerasus pumila	--	--	--	--	700
„ Dshemer	--	--	--	--	701
„ Königsweichsel, C. royale	--	--	--	--	702
„ herzförmige	--	--	--	--	703
„ Holländische große, Coulard	--	--	--	--	704
„ Spanische	--	--	--	--	705
„ schwarze Kapweichsel	--	--	--	--	706
„ späte große königl. Weichsel, Cer. royale très-tardif	--	--	--	--	707
„ rothe runde frühe Zwergweichsel	--	--	--	--	708
„ Holländische späte, f. Holländische Kirsche.	--	--	--	--	709
„ Pyramiden - W.	--	--	--	--	710
„ wahre Englische	--	--	--	--	711
„ neue Englische	--	--	--	--	712
K o r n e l l k i r s c h e n.					
Zahl Spielarten	--	--	--	--	713
M a n d e l n.					
Bittere Mandel, große mit mürber Schale	--	--	--	--	714
Frauenzimmermandel (süße)	--	--	--	--	715
Herbmandel	--	--	--	--	716
Krausmandel, bittere	--	--	--	--	717
„ kleine süße	--	--	--	--	718
„ süße	--	--	--	--	719
Mandelbaum mit goldgeheckten Blättern	--	--	--	--	720
Ohrenmandel	--	--	--	--	721
Steinmandel, große bittere	--	--	--	--	722
„ kleine bittere	--	--	--	--	723
„ große süße	--	--	--	--	724
„ kleine süße	--	--	--	--	725
Sultanmandel	--	--	--	--	726
Süße Mandel mit gefüllter Blüthe	--	--	--	--	727
„ „ mit großer Frucht und dicker Schale	--	--	--	--	728
„ „ mit großer Frucht und mürber Schale	--	--	--	--	729
„ „ mit kleiner Frucht und harter Schale	--	--	--	--	730
„ „ mit kleiner Frucht und mürber Schale	--	--	--	--	731
Valenziner Mandel	--	--	--	--	732
Zwergmandel, Indianische	--	--	--	--	733
„ mit gefüllter Blüthe	--	--	--	--	734
„ Sibirische	--	--	--	--	735
M i s c e l l.					
Gartenmispel, große	--	--	--	--	736
Kernlose, Mispel ohne Kern	--	--	--	--	737
P f i r s c h e n.					
Alberge, gelbe, Alberge jaune	--	--	--	--	738
Bellegarde, f. Galante.	--	--	--	--	739
Blondine, f. Sauffarbige.	--	--	--	--	740
Blutpfirsche, große, Cardinal Fürstenberg	--	--	--	--	741
Blüthe, mit gefüllter, Rosenpfirsche, P. à fleur double	--	--	--	--	742
Brugnon, violette	--	--	--	--	743
„ violente Ruckfeller Brugnon	--	--	--	--	744
Burdiner, Bourdine	--	--	--	--	745
Charlestown Ananas, große	--	--	--	--	746

Testowner Unanob, kleine,	--	--	--	601
pfirsche, Nohle Pêche	--	--	--	591
entiner, Vineuse de Fromentin	--	--	--	591
pfirsche, rothe, Avant-Pêche de Troyes	--	--	--	594
pfirsche, weisse, Av. P. blanche	--	--	--	598
nte	--	--	--	596
pfirsche, Pêche jaune albergo	--	--	--	591
glatte, Jaune lisse	--	--	--	601
pfirsche, Pêches de Genes	--	--	--	591
ing, der monstrueuse, Monsteuse, Pavie de Pomponne	--	--	--	599
merin, f. Moliberepfirsche.	--	--	--	593
erpfirsche, Chanceliers	--	--	--	601
pfirsche	--	--	--	596
ugpfirsche, große, grosse Mignonne, f. Prinzesspfirsche.	--	--	--	591
kleine, Petite Mignonne	--	--	--	598
valenenspfirsche, rothe, Madel. rouge	--	--	--	598
weisse, Madel. blanche	--	--	--	593
hefepfirsche	--	--	--	591
agne, doppelte, Double Montagne	--	--	--	591
anner f. Burdiner.	--	--	--	601
ritze, Gold, Nectarine d'or	--	--	--	601
weisse, Nectarine blanche	--	--	--	601
Neumongant, Brugnon de Newingt. d'Augl.	--	--	--	598
ze, wolkige,	--	--	--	597
pfirsche, P. Perrique	--	--	--	591
monerin, frühe, Belle Chevreuse	--	--	--	597
gelsche, P. de Portugal	--	--	--	591
pfirsche, grosse Mignonne	--	--	--	591
erpfirsche, frühe, Pomprée hâtive	--	--	--	598
pfirsche, gefüllblühender.	--	--	--	591
pfirsche	--	--	--	591
färbige, Blondine	--	--	--	594
schne, Double Swolisch	--	--	--	594
pfirsche, Teton de Venus	--	--	--	601
Brugnon, Brugnon Violette	--	--	--	601
große frühe, Grosse Violette hâtive	--	--	--	601
kleine frühe, Petite Violette hâtive	--	--	--	601
Musfaretter Brugnon	--	--	--	601
später, Violette marbré	--	--	--	597
Edène von, Belle de Vitry	--	--	--	596
erschöne, Admirable	--	--	--	705.
Pflaumen.				701
apflaume	--	--	--	701
sonische Pflaume, Virginische St. Louis	--	--	--	701
senpflaume, rothe, Abricoté rouge	--	--	--	701
senpflaume, gelbe, Fr. Abricoté	--	--	--	701
abricot	--	--	--	707
nische Pflaume, f. Frühpflaume, gelbe.	--	--	--	693.
ejener, violette, oder Damenpflaume, Damas violet lon-	--	--	--	693.
guet	--	--	--	691
Italienische, Damas d'Italie	--	--	--	691
von Maugeron, Damas de Maugeron	--	--	--	691
müßfirt, blanc, Damas musqué	--	--	--	691
müßfirt, gelbe,	--	--	--	691
rothe, Damas rouge	--	--	--	691
von Tours, Gros Damas de Tour	--	--	--	691
kleine, Petit Damas	--	--	--	691
pflaume, Prune datte	--	--	--	699
blau, Diapré violette	--	--	--	700
rothe, Diapré rouge	--	--	--	700
weisse, Diapré blanche	--	--	--	700

Eyerpfäume, blaue	--	--	--	697
„ gelbe, die achte, das Bonum magnum	--	--	--	698. 705
„ grüne	--	--	--	701
„ rothe, Eypriſche Pfäume, Prune de Cypre	--	--	--	690. 701
Frühpfäume, gelbe, Eypriſche, Prune du Catalogne	--	--	--	700
Gelbpfäume, Pfäume, Hahnenhode, Rogoon de coq.	--	--	--	691
Gelbpfäume, Drap d'or	--	--	--	697
„ aus Samen	--	--	--	697
Herrnſpfäume, Prune de Monsieur	--	--	--	691
Herzog von Orleans, f. Herrnſpfäume.	--	--	--	
Hyazinthſpfäume, Jacinthe	--	--	--	691
Ivert oder Iſle vert, grüne Inſelpfäume	--	--	--	704
Johanniſpfäume, Prune de St. Jean	--	--	--	691
Jadiſche Pfäume, Prune d'Inde blanc	--	--	--	701
Italieniſche Pfäume, Damas d'Italie	--	--	--	691
Katharinenſpfäume, St. Catherine	--	--	--	691
Kaiſerpfäume, blaue, Imperiale violette	--	--	--	691
„ gekammte, Imperiale panachée	--	--	--	691
Kern, Pfäume ohne Kern, Pr. sans noyau	--	--	--	691
Kirſchpfäume, Prune Cerise	--	--	--	704
Königſpfäume, Pr. Royale	--	--	--	691
Ludwigsſpfäume, St. Louis	--	--	--	701
Maltheſerpfäume, Prune de Malthe	--	--	--	701
Maroſtopfäume	--	--	--	701
Marunke	--	--	--	701
Melottenſpfäume, frühe, Vroege Melotte	--	--	--	701
Mirabelle, doppelte, oder Goldpfäume, Drapd'or	--	--	--	696
„ gelbe	--	--	--	701
„ grüne	--	--	--	701
„ rothe	--	--	--	691. 701
„ ſchwarze	--	--	--	691
Mitabrillane	--	--	--	691
Précoce de l'an	--	--	--	691
Perdrigon, weiße, Perdrigon blanc	--	--	--	701
„ blaue, Perdrigon violet	--	--	--	701
„ rothe, Perdrigon rouge	--	--	--	701
„ ſchwarze, Perdrigon noire, Normand	--	--	--	701
„ ſpäte, Perdrigon tardif	--	--	--	701
Purpurpfäume	--	--	--	701
Reineſlode, große, Reine - Claude	--	--	--	701
„ kleine	--	--	--	701
„ ſchwarze	--	--	--	701
„ mit halbgefüllter Blüthe	--	--	--	701
Säſee, große blaue	--	--	--	701
Schweizerpfäume, Pr. Suisse	--	--	--	701
Septemberpfäume	--	--	--	701
Taubenberg, Coeur de Pigeon	--	--	--	701
Vaccinſpfäume, f. Septemberpfäume.	--	--	--	701
Weinpfäume, grüne	--	--	--	701
„ blaue	--	--	--	701
Zweſche, Prunus domestica	--	--	--	701
„ Damoſgener von Maugeron	--	--	--	701
„ grüne, ſelbſtwachſende	--	--	--	701
„ holländiſche, bunte	--	--	--	701
„ große ungarische, blaue Eyerpfäume	--	--	--	701
„ großer Bremer	--	--	--	701
„ Reigenſteiner, gelbe Frühweſche	--	--	--	701
„ Zweimaltragende, Venerianiſche Pf.	--	--	--	701
N u t t e n.				
Apfelquitt	--	--	--	701
Birnquitt	--	--	--	701

Zweites Register.

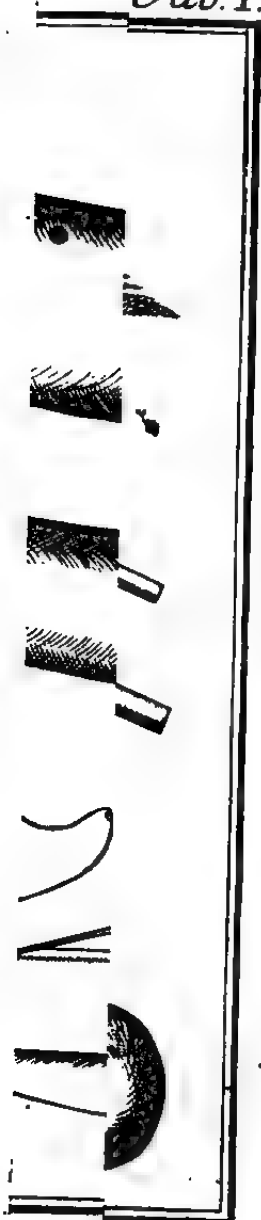
871

Seite

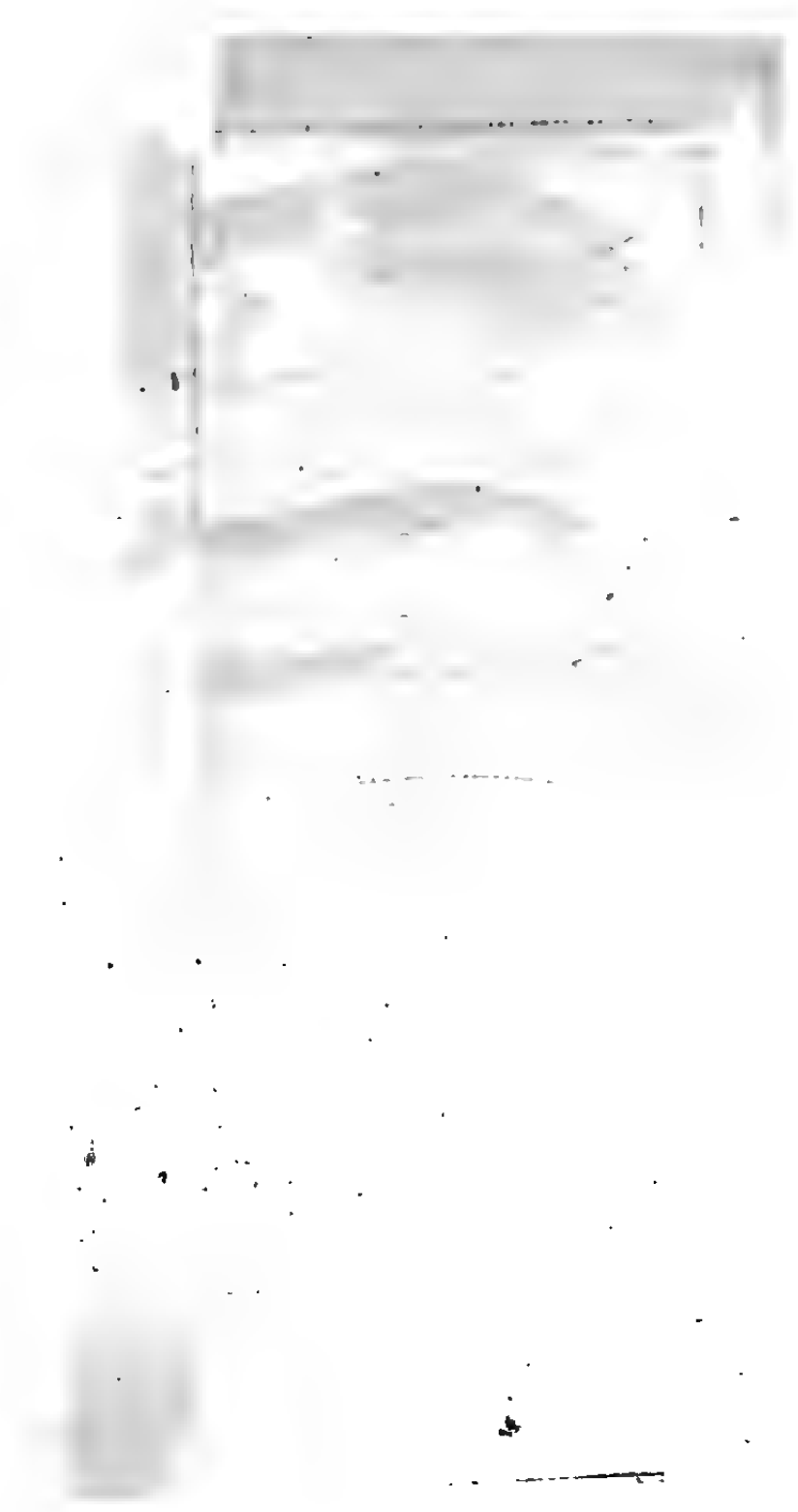
molkenquitte, f. Englische.					
schweigische	--	--	--	--	970
ische	--	--	--	--	970
e Quitte	--	--	--	--	970
gische	--	--	--	--	968
Speierlinge.					
speierling	--	--	--	--	978
peierling	--	--	--	--	978
rd-Speierling, Sorbus hybrida	--	--	--	--	978
Stachelbeeren.					
a) Englische:					
und Ambrosafarbige	--	--	--	--	812
e	--	--	--	--	810
und Schwarze	--	--	--	--	801
e	--	--	--	--	808
angepflanzte	--	--	--	--	865
b) Deutsche:					
orten	--	--	--	--	729
Wallnüsse.					
Amerikanische:					
arier Walnußbaum mit der länglichen Nuß, lange					730
Butternuß	--	--	--	--	731
arier Walnußbaum mit runder Nuß, runde Butternuß					732
er Walnußbaum, Hesper	--	--	--	--	732
Deutsche:					
nuß, küsschaligte	--	--	--	--	718
walnuß	--	--	--	--	729
ine längliche Nuß	--	--	--	--	718
, runde Nuß	--	--	--	--	718
einuß	--	--	--	--	719
nwalnuß	--	--	--	--	719
enuß	--	--	--	--	718
nuß, große,	--	--	--	--	719
, kleine.	--	--	--	--	729
Weintrauben.					
nt	--	--	--	--	786
ur Asii	--	--	--	--	780
ischer weißer	--	--	--	--	773
lanische	--	--	--	--	781
-Eläpner	--	--	--	--	777
neo, großer, Baromet aus Malaga	--	--	--	--	773
under, Augst-Eläpner, Pinau Noirion	--	--	--	--	777
,, ditschwarzer, Trussiaux	--	--	--	--	777
,, rother, Auvernas rouge	--	--	--	--	776
,, schwarzer, Auvernas noir	--	--	--	--	776
er, Auvernas rouge	--	--	--	--	776
r, blauer Ungarischer,	--	--	--	--	779
von der Lahn, weißer,	--	--	--	--	779
blauer	--	--	--	--	779
eispitzer, weißer,	--	--	--	--	783
blauer,	--	--	--	--	783
,, Frühtrauben, im August reif:					
ner Spanier	--	--	--	--	784
her süßer	--	--	--	--	785
her Augster	--	--	--	--	786
her Catalonier	--	--	--	--	785
her Spanier	--	--	--	--	785
her Rheinischer	--	--	--	--	785
rische frühe Korinthen	--	--	--	--	785
in Madelene	--	--	--	--	785
klareder Guedel	--	--	--	--	781

früher Malvasier aus Spanien	775
früher Champagner	776
Bourne, Katzen Sperma	776
Chasselas	776
Chardel, großer rother Spanischer	777
grüner	777
rother, Chasselas rouge	777
Chardel, Chasselas du Roi	777
schwarzer, Chasselas noir	777
weißer oder gelber, Chasselas blanc	777
Heinische, rother,	777
Jakobsraube	777
Arachmon	777
Vorengtraube, St. Laurent	777
Lugiana bianca	777
Malvasier, Italienischer, früher	777
gelber Griechischer	777
Griechischer, weißer mit Petersilienblatt	777
Malier, gelber aus Ungarn	777
großer gelber aus Malaga	777
Meillon, früher weißer	777
Müllertraube	777
Muskateller oder Weibrauch, aschgrauer,	777
blauer, Muscat violet noir	777
großer Spanischer, Blanc à gros grains	777
grüner aus Ungarn	777
grünelber	777
Malvasier	777
Portugiesischer	777
rother, Muscat rouge	777
schwarzer, Muscat noir	777
schwarze Spanische Muskatblume	777
weißer, Muscata bianca	777
Sibeben aus Alexandrien, Muscat à gros grains	777
d'Alexandrie	777
Najarener	777
Ortinger, Ortliebischer	777
Orleaner, schwarzer	777
Petersilienwein	777
Portugieser, weißer,	777
Provaner, grünlich gelber,	777
Rosine, große Spanische gelbe	777
ohne Kern	777
Rosander, gris commun	777
Rosiller, Najarener	777
Silvaner, grüner,	777
schwarzer oder blauer	777
Schänenwein, Lacrymae Christi	777
Schaper, blauer	777
grauer	777
Examiner, rother, Gris rouge, Fromentin rouge	777
Vernaggio, edler	777
Willansiraube	777
Weibrauch, schwarzer	777
Wiede, blaue	777
weiße Türkische	777
weiße	777
gelbe, frühe Seville	777
Wergtraube, Griechische	777

Tab. I.

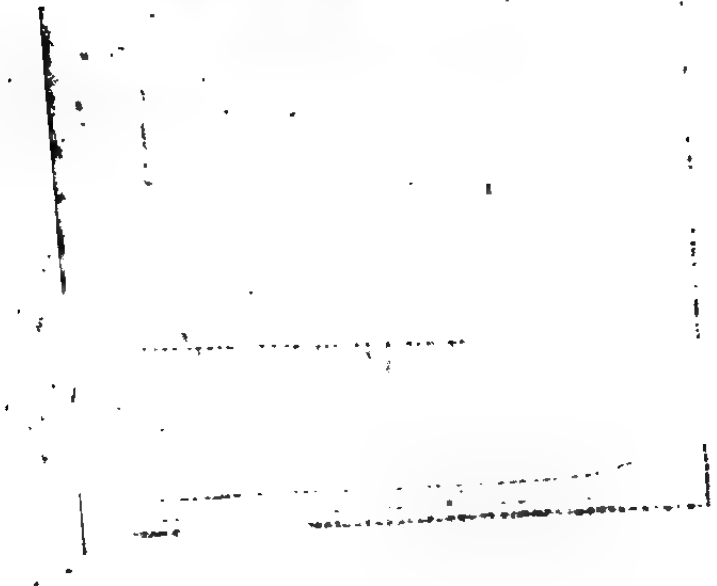


alwert sc.

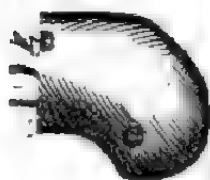


6.II.





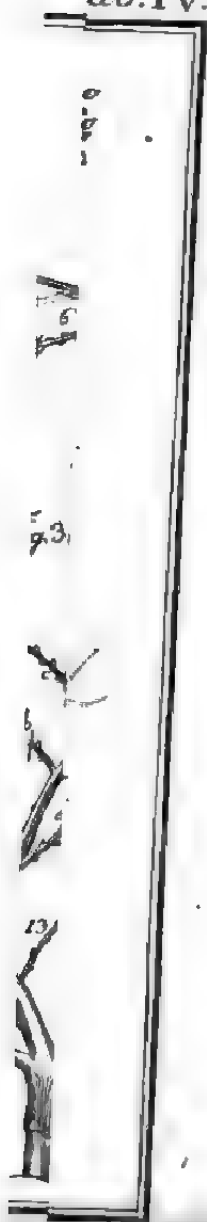
Tab. III.



J. S. Walcott sc.



Tab. IV.



Tab. IV. f. 1.



Fig. 10.

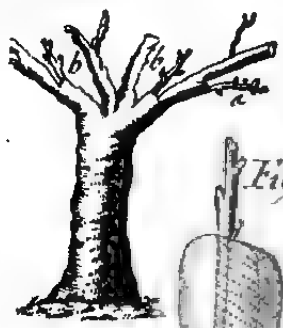


Fig. 9.

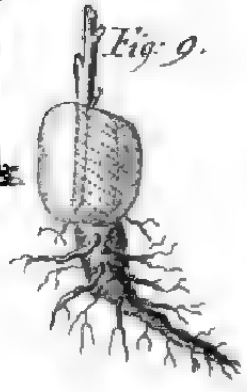


Fig. 7.





